



GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC

Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



FORMATO N° 01 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Departamento de nutrición y dietética
Denominación de la Contratación:	Contratación de Suministro de granos para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay.

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

Contratación de Suministro de granos para los meses de enero y febrero del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

La contratación de insumos "granos harinas y menestras" está orientados para la atención de necesidades de los pacientes hospitalizados y personal asistencial que realiza guardias diurnas y nocturnas en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, que coadyuven alcanzar la finalidad pública.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR (Obligatorio)

3.1 Descripción de los bienes a contratar

Item	Cantidad	Unidad de medida	Descripción del bien
1	10	Kilogramo	<p>Ají paprika</p> <ul style="list-style-type: none">• Olor: Característico• Color: Característico• Sabor: Característico• Presentación: kilogramo• Calidad: Primera• Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
2	1	Kilogramo	<p>Castaña</p> <ul style="list-style-type: none">• Olor: Característico• Color: Característico• Sabor: Característico• Apariencia: Granos secos enteros de forma de redondeada alargados.• Presentación: kilogramo• Calidad: Primera• Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto,. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>



3	1	Kilogramo	<p>Ajonjolí tostado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: pajizo dorado • Sabor: Característico • Apariencia: semillas ovaladas • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
4	1	Kilogramo	<p>Coco rallado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Blanco • Sabor: Característico • Apariencia: Virutas o copos de color blanco • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
5	1	Kilogramo	<p>Nuez</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Amarillo • Sabor: Característico • Apariencia: Cascara exterior dura, rugosa y de color marrón la cual encierra un semilla arrugada y lobulada con forma similar a un cerebro, de tonos marrones o dorados, con un interior más claro y un sabor dulce y ligeramente graso. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
6	100	Kilogramo	<p>Quinua lavada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico a quinua. • Color: Blanco levemente amarillento • Sabor: Característico a quinua. • Apariencia: Grano de tamaño homogéneo y uniforme. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera

			<ul style="list-style-type: none"> • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). • Vida Útil: Establecida por el productor.
7	25	Kilogramo	<p>Trigo entero pelado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico a trigo. • Color: Amarillo • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
8	25	Kilogramo	<p>Trigo entero pelado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico. • Color: Característico. • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
9	20	Kilogramo	<p>Morón entero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Característico • Sabor: Característico • Apariencia: Granos secos enteros. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
10	20	Kilogramo	<p>Morón partido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Característico

			<ul style="list-style-type: none"> Sabor: Característico Apariencia: Granos secos enteros Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
11	25	Kilogramo	<p>Chochoca granulada</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico. Color: Característico. Sabor: Característico. Apariencia: Es el producto total de la molienda gruesa del maíz tierno (choclo), previamente cocido y secado al sol. Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la luz y humedad. Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). Vida Útil: establecida por el productor.
12	20	Kilogramo	<p>Cebada tostada</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característico Sabor: Característico Apariencia: granos de forma ovalada Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
13	15	Kilogramo	<p>Maíz morado</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: Maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Olor: Característico a maíz morado. Color: Morado característico de la variedad. Sabor: Característico. Apariencia: Entera o partida sin granos defectuosos, sana, sin pudrición, sin presencia de hongos. Presentación: kilogramo

			<ul style="list-style-type: none"> Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). Vida Útil: Establecida por el productor.
14	10	Kilogramo	<p>Maíz cancha</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Blanco Sabor: Característico Apariencia: Granos secos enteros Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
15	20	Kilogramo	<p>Maíz mote</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: blanco Sabor: Característico Apariencia: Granos secos enteros Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
16	30	Kilogramo	<p>Harina de soja</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: Harina obtenido a partir del grano de frijol de soja de alta calidad, limpios, desvainados finamente pulverizados. Olor: Característico a soja. Color: Crema Claro. Sabor: Característico a soja. Apariencia: Harina homogénea, polvo fino, sin grumos. Textura: Suave al tacto. Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad.

			<ul style="list-style-type: none"> Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). Vida Útil: establecida por el productor.
17	30	Kilogramo	<p>Harina de maíz</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característico Sabor: Característico Apariencia: pulverizada libre de sustancias extrañas Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
18	30	Kilogramo	<p>Harina de ulpada (7 semillas)</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: mezcla de harinas obtenida de la molienda de distintos granos. Olor: Característico. Color: Crema Claro. Sabor: Característico. Apariencia: Harina precocida de cereal o leguminosa. Textura: Suave al tacto sin grumos Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. Bolsas primer uso. Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). Vida Útil: establecida por el productor.
19	30	Kilogramo	<p>Harina de kiwicha tostada</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: Producto obtenido a partir de la molienda de granos tostados de kiwicha Olor: Característico. Color: Característico, Crema Claro. Sabor: Característico. Apariencia: harina homogénea sin grumos. Textura: Suave al tacto Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado,

			<p>protegido de la humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). Vida Útil: establecida por el productor.
20	1	Kilogramo	<p>Hongos secos</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característicos. Sabor: Característico Apariencia: secos enteros de forma de óvalos alargados. Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
21	4	Kilogramo	<p>Canela</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: corteza de árbol aromático, corteza desecada. Olor: Característico agradable semi dulce, exento de olores atípicos. Color: Marrón rojizo a marrón cuero o marrón claro. Sabor: Característico dulce y algo pungente. Textura: típica del producto. Apariencia: Corteza del árbol de la canela, entera en rajadas. Presentación: kilogramo. Calidad: Primera. Envase: Conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la luz y humedad. Conservación: temperatura ambiente. Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
22	1	Kilogramo	<p>Clavo de olor</p> <ul style="list-style-type: none"> Descripción: Botones florales, maduros y desecados de clavo. Olor: Característico aroma fuerte agradable. Color: Café oscuro a negro. Sabor: Característico Apariencia: botón floral desecado en forma de clavo. Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser

			<p>cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
23	4	Kilogramo	<p>Orégano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico Aromático. • Color: Verde claro a verde ligero oscuro. • Sabor: Característico con tonos amargos. • Apariencia: Hojas ovales, enteras y partidas. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas). • Vida Útil: Establecida por el productor.
24	2	Kilogramo	<p>Pimienta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: condimento aromático. Frutos verdes secados al sol, la piel se arruga y se vuelve negra. Luego se muele o se machaca. • Olor: Característico. • Color: Marrón oscuro – negro. • Sabor: Característico. • Apariencia: Polvo. • Textura: suave • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
25	1	Kilogramo	<p>Comino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: condimento aromático. • Olor: Característico. • Color: Marrón • Sabor: Característico. • Apariencia: Polvo. • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser

			<p>cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
26	1	Kilogramo	<p>Guindones</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característicos Sabor: Característico Apariencia: Secos enteros de forma de Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
27	1	Kilogramo	<p>Pasas</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característico Sabor: Característico Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
28	1	Kilogramo	<p>Pecanas</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: Característico Sabor: Característico Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
29	1	Kilogramo	<p>Maní entero</p>

30	4	Unid/4	<p>Chancaca chipa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Característico • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
31	40	Kilogramo	<p>Chuño blanco entero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Alimento elaborado mediante el proceso de deshidratación de papa a través de congelamientos sucesivos, sumergidos en agua corriente y secado al sol. • Olor: Característico. • Color: Blanco. • Sabor: Característico. • Apariencia: circular o alargada con hendiduras, propio de los ojos del tubérculo de origen. • Textura: Áspera. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
32	40	Kilogramo	<p>Chuño blanco picado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: blanco • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
33	2	Kilogramo	<p>Laurel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Sabor: Característico

			<ul style="list-style-type: none"> • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
34	60	Kilogramo	<p>Frijol canario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Color: Amarillo • Sabor: Característico • Apariencia: Granos secos enteros de forma de óvalos alargados. • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
35	40	Kilogramo	<p>Garbanzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
36	40	Kilogramo	<p>Arveja partida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
37	40	Kilogramo	<p>Pallar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico

			<ul style="list-style-type: none"> Sabor: Característico Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p>
38	64	Kilogramo	<p>Lentejas</p> <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico Color: característico Sabor: Característico Presentación: kilogramo Calidad: Primera Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado, protegido de la humedad. Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).

NOTA:

- No se aceptarán productos que no cumplen con dichas condiciones y/o características establecidas en las especificaciones técnicas pudiendo resolver el contrato en casos de incumplimiento contractual.
- los productos deberán ser suministrados en envases apropiados para cada producto, resistente que garanticen la integridad, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien.
- El Proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Nº	QUESO	Unid Med	MESES	
			ENERO	FEBRERO
1	Aji colorado (Paprica)	Kilogramo	5	5
2	Ají panca	Kilogramo	0	0
3	Castaña	Kilogramo	0	1
4	Ajonjoli tostado	Kilogramo	0	1
5	Coco rallado	Kilogramo	0	1

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC

Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega

6	Nuez	Kilogramo	0	1
7	Quinua lavada	Kilogramo	0	100
8	Trigo pelado	Kilogramo	0	25
9	Trigo partido	Kilogramo	0	25
10	Moron entero	Kilogramo	0	20
11	Moron partido	Kilogramo	0	20
12	Chochoca	Kilogramo	0	25
13	Cebada tostada	Kilogramo	0	20
14	Maiz morado	Kilogramo	0	15
15	Maiz blanco (cancha)	Kilogramo	0	10
16	Maiz mote	Kilogramo	0	20
17	Harina de soja	Kilogramo	0	30
18	Harina de maiz	Kilogramo	0	30
19	Harina de ulpada (7 semillas)	Kilogramo	0	30
20	Harina de kiwicha tostada	Kilogramo	0	30
21	Hongos secos	Kilogramo	0	1
22	Canela	Kilogramo	2	2
23	Clavo de olor	Kilogramo	0	1
24	Oregano	Kilogramo	2	2
25	Palillo	Kilogramo	0	0
26	Pimienta	Kilogramo	1	1
27	Comino	Kilogramo	0	1
28	Guindones	Kilogramo	0	1
29	Pasas	Kilogramo	0	1
30	Pecanas	Kilogramo	0	1
31	Maní entero	Kilogramo	0	1
32	Chancaca chipa	Unid/4	2	2
33	Chuño blanco entero	Kilogramo	20	20
34	Chuño blanco picado	Kilogramo	20	20
35	Laurel hojas de	Kilogramo	1	1
36	Frijol canario	Kilogramo	30	30
37	Garbanzo	Kilogramo	20	20
38	Arveja partida	Kilogramo	20	20
39	Pallar	Kilogramo	20	20
40	Lentejas	Kilogramo	32	32

NOTA:

No se aceptarán productos que no cumplen con dichas condiciones y/o características establecidas en las especificaciones técnicas pudiendo resolver el contrato en casos de incumplimiento contractual. Cada uno de los insumos debe encontrarse sellados, envasados y rotulados con la fecha de vencimiento.

El proveedor debe tener un lugar de atención en la ciudad de Abancay que cuente con la capacidad de atención a requerimiento las 24 horas del día. Así mismo debe contar con una o más líneas telefónicas activas para la comunicación que se requiera.





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



Así mismo, el postor ganador debe poseer el control sanitario de establecimiento, carnet sanitario del propietario.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)

Sobre el rotulado:

El rotulado de los envases debe cumplir con lo indicado

- Nombre del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- N° de Registro Sanitario según corresponda.

El rotulo no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Sobre el envase:

Se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados

Sobre el traslado:

Los productos deberán ser suministrados en envases apropiados para cada producto, resistente que garanticen la integridad, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien. Durante el traslado se debe asegurar la no contaminación del producto por agestes extraños a ellos.

El Proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.

El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

MEDIDAS DE CONTROL.

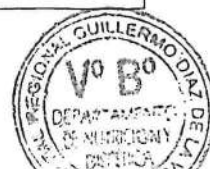
- Área que Supervisa: Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay.
- Responsable del Área que Otorga la Conformidad del Servicio: Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

La garantía será de 07 días, durante dicho periodo el contratista se compromete reponer / reemplazar / subsanar / corregir cualquier deficiencia, falla de almacenamiento, productos vencidos ó por vencerse dentro de seis meses ó vicios ocultos que se presente.

VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

- Carnet de control sanitario del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes médicos de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos del MINSA O ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Licencia de Funcionamiento en el rubro



- Certificado de Fumigación y la constancia de autorización respectiva de la empresa certificadora por las entidades competentes.
- Constancia de vigilancia sanitaria otorgada por la entidad competente.
- Declaración Jurada de Reposición de los bienes contratados en el plazo de 6 horas.

VIII. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)

Lugar: La entrega se realizará a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, siendo su entrega, en el sub almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, sitio Av. Daniel Alcides Carrión S/N, en coordinación con el departamento de Nutrición y Dietética y el personal responsable del Almacén Central, quien debe constatar el ingreso de los insumos dentro del horario establecido por el almacén central y área usuaria.

Plazo: según necesidad del departamento de nutrición y dietética.

IX. CONFORMIDAD (Obligatorio)

Solo se contabilizara los bienes que estarán en perfectas condiciones para el uso y libre de impurezas, que no presenten daños causados o defectos de la entrega. La entrega se realizara previa coordinación, inspección y verificación física de la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones mínimas. La conformidad de Recepción, de los productos estará a cargo de los encargados del servicio de nutrición / dietética y debe referirse a los siguientes aspectos:

- Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las Especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas y conocidas.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión o acta hasta la subsanación correspondiente o se descontará el faltante.
- d) De no encontrarse conforme el producto la representante del servicio de nutrición y dietética procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta comunicará al contratista para que lo cambie por otro que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de establecido.

X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

EL pago será mensual de acuerdo a las entregas respectivas según orden de compra consolidado de los consumos correspondientes, previa suscripción del acta de conformidad otorgada por parte del Departamento de Nutrición y dietética.

XI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

XII. PENALIDADES (Obligatorio)

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad Diaria = $0.10 \times \text{Monto}$

F x Plazo en días

Donde F tendrá el siguiente valor: 0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

XIII. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

La demora en el cumplimiento por parte del personal ocasionara otra penalidad no mayor a 0.1% del monto contractual calculado en base al plazo requerido.

XIV. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XV. OBLIGACION ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO (Obligatorio)

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.

En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVI. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS (Obligatorio)

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo y conciliación.

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA
Mg. Nilda I. Tamata Córdova
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESP. NUTRICIÓN CLÍNICA REG. 0354
C.N.P. 0323

Firma
Área usuaria o técnica estratégica

