

## ANEXO 2

### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Actividad del POI:	-
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (ABARROTES, HARINAS, GRANOS) ABRIL 2026.

#### I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene por finalidad asegurar el abastecimiento oportuno de productos alimenticios no perecibles destinados a la preparación de dietas para los pacientes hospitalizados de los diferentes servicios y para el personal asistencial que realiza guardias en el Hospital Regional del Cusco, a fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación durante el mes de abril del año 2026, mientras se gestiona el proceso de adquisición del requerimiento anual correspondiente.

- **OBJETIVO GENERAL:**

Garantizar el abastecimiento de productos alimenticios no perecibles necesarios para la preparación de raciones alimentarias destinadas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia del Hospital Regional del Cusco.

- **OBJETIVO ESPECIFICO:**

Asegurar la disponibilidad de insumos no perecibles para la preparación y distribución de raciones alimentarias dirigidas a pacientes hospitalizados y al personal asistencial que realiza guardias de 12 horas continuas de trabajo en el Hospital Regional del Cusco, durante el mes de abril del año 2026.

#### II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

“ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO”

#### III. CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

##### A. ITEM PAQUETE 1

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	200
2	090600010008	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	LITRO	12
3	090600030034	CAFÉ MOLIDO X 500 g	PQTE.	50
4	096800010228	GALLETA DE SODA X 30 G APROX.	UNIDAD	200
5	097900080015	GELATINA X 150 g	UNIDAD	744

6	091100040035	JUGO DE FRUTAS X 200 ML	UNIDAD	200
7	090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KLG	200
8	090600040052	MANDIOCA	KLG	200
9	095400070015	MARGARINA X 2 kg	UNIDAD	5
10	095400070038	MANTEQUILLA CON SAL X 400 GR APROX	UNIDAD	20
11	093100080012	MERMELADA X 1 KG	UNIDAD	36
12	090600040247	SEMOLA x 1 kg	KLG	60
13	097900120033	SILLAO X 1 L	UNIDAD	60
14	092200010018	SAL DE COCINA A GRANEL	KG	300
15	092200080009	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	50
16	090600030915	HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA X 10 KG	UNIDAD	120

#### B. ITEM PAQUETE 2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	092200010180	COMINO MOLIDO	KLG	15
2	092200010018	CANELA ENTERA	KLG	5
3	092200010020	CLAVO DE OLOR	KLG	3
4	092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLG	15
5	099600010307	PIMIENTO ROJO MOLIDO	KLG	10
6	092200010144	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KLG	10

#### C. ITEM PAQUETE 3

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60
2	090600030173	MAIZ BLANCO	KLG	90
3	099600070158	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	60
4	090600030197	TRIGO MACHACADO	KLG	40
5	090600030083	TRIGO MORON	KLG	50

#### D. ITEM PAQUETE 4

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600040278	HARINA DE CAÑIGUA	KLG	30
2	090600040025	HARINA DE HABAS	KLG	100
3	090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	100
4	090600040027	HARINA DE SOYA	KLG	20
5	090600040350	HARINA TOSTADA DE MACA	KLG	30

#### IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente para cada uno de los productos ofertados, emitido por la Autoridad Sanitaria competente (DIGESA y/o SENASA), conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

Asimismo, el postor deberá acreditar que el establecimiento de producción o procesamiento cuenta con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un sistema de

gestión de inocuidad basado en los principios del HACCP, mediante certificación, informe o documento técnico emitido por la autoridad competente o por una entidad acreditada, según corresponda al tipo de producto ofertado.

**V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN**  
NO CORRESPONDE

**VI. GARANTÍA COMERCIAL**  
4 MESES COMO MINIMO.

**VII. MUESTRAS**  
NO CORRESPONDE

**IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL**

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente
- Contar con código de cuenta interbancaria (CCI), relacionado al RUC
- Registro Sanitario DIGESA vigente y /o certificado SENASA

**X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA**

Lugar: Los bienes serán entregados en Almacén de Alimentos del Hospital Regional Cusco, ubicado en la Av. La Cultura S/N del distrito, provincia y departamento de Cusco, en el horario de 8: am a 1:00 pm en Almacén de Alimentos.

Plazo: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 1 DIA CALENDARIO NOTIFICADA LA NECESIDAD DEL AREA USUARIA.

**XI. CONFORMIDAD**

La conformidad de los bienes, será otorgada por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética) para lo cual el proveedor deberá cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la recepción del bien por el jefe de Almacén Central del Hospital Regional Cusco.

**XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO

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

- Recepción del Almacén Central de la Entidad.
- Conformidad otorgada por el área usuaria.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

### **XIII. 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.

### **XIV. PENALIDADES**

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:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto} \\ \text{F} \times \text{plazo en días}$$

Donde F = 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.

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

### **XV. OTRAS PENALIDADES**

No corresponde

### **XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL**

El Hospital Regional Cusco puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

### **XVII. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO**

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 Hospital Regional Cusco.

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 Cusco.

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 Hospital Regional Cusco el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

#### **XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS**

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

#### **XIX. GESTIÓN DE RIESGOS**

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

-----  
Firma  
Área usuaria o técnica estratégica

SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS Y CARACTERISTICAS TECNICAS.

N°	NOMBRE	CODIGO SIGA
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	090600010054
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	090600010008
3	CAFÉ MOLIDO X 500 g	090600030034
4	GALLETAS DE SODA X 30 G APROX.	096800010228
5	GELATINA X 150 g	097900080015
6	JUGO DE FRUTAS X 200 ML	091100040035
7	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	090600040090
8	MANDIOCA	090600040052
9	MARGARINA X 2 kg	095400070015
10	MERMELADA X 1 KG	093100080012
11	SEMOLA x 1 kg	090600040247
12	SILLAO X 1 L	097900120033
13	SAL DE COCINA A GRANEL	092200010018
14	VINAGRE TINTO X 1 L	092200080009
15	COMINO MOLIDO	092200010180
16	CANELA ENTERA	092200010018
17	CLAVO DE OLOR	092200010020
18	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	092200010160
19	PIMIENTO ROJO MOLIDO	099600010307
20	PALILLO MOLIDO A GRANEL	092200010144
21	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	099600070145
22	MAIZ BLANCO	090600030173
23	PALLAR CALIDAD EXTRA	099600070158
24	TRIGO MACHACADO	090600030197
25	TRIGO MORON	090600030083
26	HARINA DE CAÑIGUA	090600040278
27	HARINA DE HABAS	090600040025
28	HARINA DE SIETE SEMILLAS	090600040159
29	HARINA DE SOYA	090600040027
30	HARINA TOSTADA DE MACA	090600040350
31	HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA X 10 KG	090600030915
32	MANTEQUILLA CON SAL X 400 GR APROX	095400070038

## 2- FICHA TÉCNICA – ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 1 L

1. **Nombre del producto:** Aceite de oliva extra virgen
2. **Descripción:** Aceite obtenido exclusivamente por procesos mecánicos en frío ( $\leq 27\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), sin refinado ni mezclas, sabor y aroma característicos, libre de defectos y con acidez  $\leq 0.8\%$  expresada como ácido oleico.
3. **Ingredientes:** Aceite de oliva extra virgen 100% puro. No contiene conservantes, colorantes ni grasas hidrogenadas.
4. **Alergénicos:** No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.
5. **Características fisicoquímicas y organolépticas:**
  - Acidez: libre (ácido oleico)  $\leq 0.8\%$
  - Índice de peróxidos:  $\leq 20\text{ meq O}_2/\text{kg}$
  - Humedad e impurezas:  $\leq 0.1\%$
  - Color: Verde a amarillo dorado
  - Olor: Frutado, característico
  - Sabor: Frutado, amargo y/o picante equilibrado
6. **Requisitos sanitarios para hospital** | Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sellado. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes.
7. **Condiciones de almacenamiento** | Lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa ( $15\text{ }^{\circ}\text{C} - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Mantener envase cerrado después de uso.
8. **Vida útil** | 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.
9. **Presentación** | Botella de vidrio oscuro o PET grado alimenticio de 1 L, con tapa rosca hermética o sistema de seguridad.

## FICHA TÉCNICA: CAFÉ MOLIDO X 500 g

### 1. Nombre del producto:

Café molido para pasar

### 2. Descripción:

Producto obtenido de granos de café tostados y molidos, destinado a la preparación de bebidas mediante filtración (pasado). Debe ser 100% café, sin mezclas ni adulteraciones.

### 3. Composición:

100% café tostado y molido

### 4. Características organolépticas:

- **Color:** Marrón oscuro a negro
- **Olor:** Aromático, característico del café tostado
- **Sabor:** Intenso, ligeramente amargo, sin sabores extraños
- **Textura:** Polvo homogéneo, molienda media

### 5. Características fisicoquímicas:

- **Humedad:** Dentro de límites permisibles según normativa
- **Cenizas:** Conforme a norma
- Libre de materias extrañas

### 6. Presentación:

Envase de 500 g, en bolsa trilaminada, al vacío o con sistema hermético que preserve aroma y frescura.

### 7. Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Mantener el envase bien cerrado.

### 8. Vida útil:

Mínimo 12 meses desde la fecha de producción, en condiciones adecuadas.

**FICHA TÉCNICA: GALLETA SODA x 30 g aprox.**

**1. Nombre del producto:**

Galleta soda

**2. Descripción del producto:**

Producto horneado elaborado a base de harina de trigo, de textura crocante y sabor ligeramente salado, destinado al consumo directo. Empaque individual de aproximadamente 30 g.

**3. Presentación:**

Envase individual de 30 g aprox. en bolsa o envoltura plástica sellada, apta para alimentos.

**4. Ingredientes:**

Harina de trigo fortificada, aceite vegetal, sal yodada, levadura, bicarbonato de sodio y agua.

*(Producto sin grasas trans, bajo en sodio y sin azúcares añadidos — libre de octógonos).*

**5. Características organolépticas:**

- **Color:** Amarillo claro a dorado uniforme
- **Olor:** Propio, agradable, sin olores extraños
- **Sabor:** Suave, ligeramente salado
- **Textura:** Crocante, firme, no quebradiza en exceso

**6. Requisitos de calidad:**

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Producto íntegro, sin roturas, humedad ni presencia de moho
- Sin cuerpos extraños ni residuos visibles
- Cumple con los estándares del D.S. N.º 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Libre de octógonos

**7. Condiciones de almacenamiento:**

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado, alejado de la luz solar directa, humedad y fuentes de calor.

**8. Vida útil:**

6 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

## FICHA TÉCNICA – GELATINA X 150 g

**1. Nombre del producto:** Gelatina

**2. Descripción:** Mezcla en polvo a base de gelatina comestible y saborizantes, utilizada para preparar postres gelificados. Disponible en diferentes sabores y colores.

**3. Ingredientes:** Azúcar, gelatina comestible, ácido cítrico, saborizantes artificiales o naturales, colorantes permitidos.

**4. Alergénicos:** No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius. Puede contener trazas de soya o leche según fabricante.

**5. Características fisicoquímicas y organolépticas**

- Aspecto: Polvo homogéneo, libre de grumos
- Color: Característico según el sabor
- Aroma: Característico según el sabor
- Sabor: Dulce y característico según el sabor
- Humedad:  $\leq 5\%$
- Solubilidad: Completa en agua caliente

**6. Requisitos sanitarios para hospital:** Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sin signos de humedad o contaminación. Certificado de análisis del lote. Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

**7. Condiciones de almacenamiento:** Conservar en lugar fresco, seco, alejado de la luz solar directa y de olores fuertes. Mantener envase cerrado.

**8. Vida útil:** 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

**9. Presentación:** Sobre o bolsa plástica grado alimenticio, sellada herméticamente, con peso neto de 150 g, rotulado conforme a la normativa.

## FICHA TÉCNICA – JUGO DE FRUTAS X 200 ML

### 1. Nombre del producto

Jugo de frutas x 200 ml

### 2. Descripción

Bebida elaborada a partir de pulpas o concentrados de frutas seleccionadas, mezcladas con agua potable y endulzantes autorizados (si aplica), pasteurizada y envasada de forma aséptica, lista para consumo directo.

### 3. Ingredientes

Agua potable, pulpa o concentrado de frutas (según sabor), azúcar o edulcorante autorizado (opcional), ácido cítrico (regulador de acidez), vitamina C (antioxidante).

### 4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de soya o frutos secos debido a las condiciones de procesamiento.

### 5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido homogéneo, libre de sedimentos o partículas extrañas
- **Color:** Característico de la fruta empleada
- **Olor:** Propio y fresco de la fruta
- **Sabor:** Dulce o ligeramente ácido, característico de la fruta

### 6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin fugas, deformaciones o abombamientos.
- Cumplimiento con la normativa del Codex Alimentarius y regulaciones peruanas para bebidas no alcohólicas.

### 7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir dentro de las 24 horas.

### 8. Vida útil

6 a 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

### 9. Presentación

Envase individual de 200 ml en botella PET o caja Tetra Pak, con tapa de seguridad o sello hermético, rotulado conforme a la normativa vigente.