

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 0000252

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037

N° E/M : 00251

Señores :		R.U.C. :	
Dirección :			
Teléfono :	Fax :		
Email :	Fecha :	Moneda :	S/.
Concepto :	CONTRATACION DE ALIMENTOS GRANOS HARINAS Y MENESTRAS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA D		

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6	UNIDAD	097500020010	CHANCACA EN CHIPA		
24	KLG	099600010239	AJI COLORADO (AL PESO)		
24	KLG	099600010391	AJI PANCA SECO ROJO (AL PESO)		
6	KLG	092200010190	AJONJOLI		
114	KLG	099600070140	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR		
9	KLG	092200010018	CANELA ENTERA		
6	KLG	094100040001	CASTAÑA		
90	KLG	090600030374	CEBADA TOSTADA.		
114	KLG	090600040064	CHOCHOCA ENTERA		
90	KLG	099600020053	CHUÑO BLANCO ENTERO		
90	KLG	099600020103	CHUÑO BLANCO PICADO		
6	KLG	092200010020	CLAVO DE OLOR		
6	KLG	094100040002	COCO RALLADO		
6	KLG	092200010180	COMINO MOLIDO		

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
- Garantía:
- La Cotización debe incluir el I.G.V.
- Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
- Tipo de Moneda :
- Validez de la cotización :
- Indicar Marca de Procedencia
- Tipo de Cambio :

Requerimientos Técnicos:

- Producto Original o Compatible
- Descripción del ítem
- Características Adicionales
- Accesorios/Repuestos Adicionales Requeridos



SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000252

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037

N° E/M : 00251

Señores :		R.U.C. :
Dirección :		
Teléfono :	Fax :	
Email :	Fecha :	Moneda : S/.
Concepto :	CONTRATACION DE ALIMENTOS GRANOS HARINAS Y MENESTRAS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA D	

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
138	KLG	099600070126	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA		
90	KLG	099600070142	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA		
6	KLG	094100040007	GUINDON		
138	KLG	090600040065	HARINA DE KIWICHA TOSTADA		
138	KLG	090600040058	HARINA DE MAIZ		
138	KLG	090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS		
138	KLG	090600040027	HARINA DE SOYA		
6	KLG	099600040001	HONGO SECO		
6	KLG	099600080040	LAUREL (AL PESO)		
114	KLG	099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA		
48	KLG	090600030173	MAÍZ BLANCO		
90	KLG	090600030091	MAÍZ MOTE		
6	KLG	094100040036	MANI ENTERO		
90	KLG	090600030765	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA		

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
- Garantía:
- La Cotización debe incluir el I.G.V.
- Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
- Tipo de Moneda :
- Validez de la cotización :
- Indicar Marca de Procedencia
- Tipo de Cambio :

Requerimientos Técnicos:

- Producto Original o Compatible
- Descripción del ítem
- Características Adicionales
- Accesorios/Repuestos Adicionales Requeridos



SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000252

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037
N° E/M : 00251

Señores :	R.U.C. :
Dirección :	
Teléfono :	Fax :
Email :	Fecha :
Concepto :	Moneda : S/.
CONTRATACION DE ALIMENTOS GRANOS HARINAS Y MENESTRAS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA D	

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
90	KLG	090600030128	MORON ENTERO		
90	KLG	090600030181	MORON PARTIDO		
6	KLG	094100040012	NUEZ		
6	KLG	092200010074	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL		
6	KLG	092200010144	PALILLO MOLIDO A GRANEL		
114	KLG	099600070159	PALLAR CALIDAD SUPERIOR		
6	KLG	094100040016	PASA		
6	KLG	094100040019	PECANA		
6	KLG	092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA		
678	KLG	090600030740	QUINUA GRADO 1		
114	KLG	090600030246	TRIGO ENTERO		
114	KLG	090600030113	TRIGO PARTIDO		
			NOTA: ADJUNTAR FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS		
				TOTAL	

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
 - Garantía:
 - La Cotización debe incluir el I.G.V.
 - Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
 - Tipo de Moneda :
 - Validez de la cotización :
 - Indicar Marca de Procedencia
 - Tipo de Cambio :
- Atentamente;

Requerimientos Técnicos:

- Producto Original o Compatible
- Descripción del ítem
- Características Adicionales
- Accesorios/Repuestos Adicionales Requeridos





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



FORMATO N° 01
ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Departamento de nutrición y dietética
Denominación de la Contratación:	Contratación de Suministro de granos, harinas y menestras 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, harinas y menestras Por un periodo de 6 meses correspondiente al año 2026. Para el 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 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	24	Kilogramo	<p>Ají paprika</p> <ul style="list-style-type: none">• Descripción: pimiento rojo dulce• 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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	24	Kilogramo	<p>Ají panca</p> <ul style="list-style-type: none">• Descripción: ruto seco al sol, de color rojo oscuro a granate• 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), el cual deberá estar protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano,</p>





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



			exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
3	6	Kilogramo	<p>Castaña</p> <ul style="list-style-type: none">• Descripción: fruto seco altamente nutritivo• 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 añadidas al producto, cantidad en kilogramos, conservar en un envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), el cual deberá estar protegido por 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	6	Kilogramo	<p>Ajonjolí tostado</p> <ul style="list-style-type: none">• Descripción: Semillas enteras, limpias, de color crema a dorado homogéneo• 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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	6	Kilogramo	<p>Coco rallado</p> <ul style="list-style-type: none">• Descripción: pulpa del coco seco, rallada y deshidratada• 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), protegido de la humedad. <p>Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano,</p>



			exento de sabores y olores extraños, exento de insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).
6	6	Kilogramo	<p>Nuez</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: fruto seco con alto valor nutricional • 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>
7	678	Kilogramo	<p>Quinoa lavada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: grano andino procesado para eliminar las saponinas amargas. • Olor: Característico a quinua. • Color: Blanco levemente amarillento • Sabor: Característico a quinua. • Apariencia: Grano de tamaño homogéneo y uniforme. • 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.
8	114	Kilogramo	<p>Trigo entero pelado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: cereal derivado del Triticum mediante la separación mecánica de la cáscara, caracterizado por ser un grano limpio, entero y uniforme. • 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.

			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).
9	114	Kilogramo	<p>Trigo partido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Granos partidos de tamaño uniforme. • 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>
10	90	Kilogramo	<p>Morón entero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: cebada perlada o trigo pelado, es un grano andino descascarillado y pulido, ideal para sopas y guisos. • 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>
11	90	Kilogramo	<p>Morón partido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: grano procesado mecánicamente para retirar la cáscara, ideal para sopas y ensaladas. • 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>

12	114	Kilogramo	<p>Chochoca granulada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: producto derivado del maíz, elaborado a partir de granos seleccionados y molidos en granulometría gruesa. • 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.
13	90	Kilogramo	<p>Cebada tostada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: subproducto del grano de sometido a altas temperaturas. • 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>
14	90	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 • 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

			<p>insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vida Útil: Establecida por el productor.
15	48	Kilogramo	<p>Maíz blanca cancha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: grano amiláceo, seco y andino, caracterizado por su forma redonda/alargada, textura suave, color blanco a crema y alto contenido de almidón. • 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	90	Kilogramo	<p>Maíz mote</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Granos enteros, sin cáscara, de forma plana circular. • 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>
17	138	Kilogramo	<p>Harina de soja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Harina obtenido a partir del grano de frijol de soya de alta calidad, limpios, desvainados finamente pulverizados. • Olor: Característico a soya. • Color: Crema Claro. • Sabor: Característico a soya. • 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. • Otras: Deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, exento de

			<p>insectos, cualquier materia extraña al producto y suciedad (impurezas).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vida Útil: establecida por el productor.
18	138	Kilogramo	<p>Harina de maíz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Polvo fino, sin grumos. • 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>
19	138	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.
20	138	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, 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.
21	6	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>
22	9	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 rajás. • 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).
23	6	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 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).
24	6	Kilogramo	<p>Orégano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: hierba aromática perenne de la familia Lamiaceae, con hojas ovaladas verde-oscuro. • 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.
25	6	Kilogramo	<p>Palillo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: cúrcuma molida, condimento aromático. • Olor: Característico. • Color: Amarillo • Sabor: Característico. • Apariencia: Polvo fino. • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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).
26	6	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

			<ul style="list-style-type: none"> • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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).
27	6	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 cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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).
28	6	Kilogramo	<p>Guindones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: grano entero de maní, pelado , limpio libre de insectos y materiales extraños. • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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	6	Kilogramo	<p>Pasas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: uvas deshidratadas, sabor dulce, textura carnosa y arrugada • Olor: Característico • Color: Marrón • Sabor: Característico • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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>
30	6	Kilogramo	<p>Pecanas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: frutos secos de alto valor biológico, forma alargada, cascara fina y lisa. • Olor: Característico • Color: Café • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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	6	Kilogramo	<p>Maní entero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción : grano entero, pelado y libre de insectos • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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>
32	6	Unid	<p>Chancaca chipa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Producto obtenido por la evaporación y concentración del jugo de caña de azúcar. • Olor: Característico • Color: Marrón oscuro • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de

			vencimiento y registro sanitario), 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).
33	90	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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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).
34	90	Kilogramo	<p>Chuño blanco picado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Producto andino deshidratado • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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>
35	6	Kilogramo	<p>Laurel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Hojas aromáticas. • Olor: Característico • Color: verde intenso • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de

			vencimiento y registro sanitario), 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).
36	138	Kilogramo	<p>Frijol canario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Menestra de grano seco • Olor: Característico • Color: Amarillo claro. • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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).
37	90	Kilogramo	<p>Garbanzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: leguminosa de grano. • Olor: Color beige • Sabor: Característico • Presentación: kilogramo • Calidad: Primera • Envase: Material inocuo, libre de sustancias que puede ser cedida al producto, conservar en envase cerrado, rotulado (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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	114	Kilogramo	<p>Arveja partida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Granos partidos, secos, sanos, limpios • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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>

39	114	Kilogramo	<p>Pallar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Granos secos, enteros, aplanados • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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>
40	144	Kilogramo	<p>Lentejas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: Grano entero, maduro y Circular plana • 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 (nombre del producto, cantidad en kilogramos, fecha de vencimiento y registro sanitario), 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

N°	items	Unid Med	Periodo 6 meses correspondiente al año 2026						TOTAL
			1 mes	2 mes	3 mes	4 mes	5 mes	6 mes	
1	Aji colorado (Paprica)	Kg	4	4	4	4	4	4	24
2	Ají panca	Kg	4	4	4	4	4	4	24



3	Castaña	Kg	1	1	1	1	1	1	6
4	Ajonjolí tostado	Kg	1	1	1	1	1	1	6
5	Coco rallado	Kg	1	1	1	1	1	1	6
6	Nuez	Kg	1	1	1	1	1	1	6
7	Quinoa lavada	Kg	113	113	113	113	113	113	678
8	Trigo pelado	Kg	19	19	19	19	19	19	114
9	Trigo partido	Kg	19	19	19	19	19	19	114
10	Morón entero	Kg	15	15	15	15	15	15	90
11	Morón partido	Kg	15	15	15	15	15	15	90
12	Chochoca	Kg	19	19	19	19	19	19	114
13	Cebada tostada	Kg	15	15	15	15	15	15	90
14	Maíz morado	Kg	15	15	15	15	15	15	90
15	Maíz blanco (cancha)	Kg	8	8	8	8	8	8	48
16	Maíz mote	Kg	15	15	15	15	15	15	90
17	Harina de soja	Kg	23	23	23	23	23	23	138
18	Harina de maíz	Kg	23	23	23	23	23	23	138
19	Harina de ulpada (7 semillas)	Kg	23	23	23	23	23	23	138
20	Harina de kiwicha tostada	Kg	23	23	23	23	23	23	138
21	Hongos secos	Kg	1	1	1	1	1	1	6
22	Canela	Kg	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	9
23	Clavo de olor	Kg	1	1	1	1	1	1	6
24	Oregano	Kg	1	1	1	1	1	1	6
25	Palillo	Kg	1	1	1	1	1	1	6
26	Pimienta	Kg	1	1	1	1	1	1	6
27	Comino	Kg	1	1	1	1	1	1	6
28	Guindones	Kg	1	1	1	1	1	1	6
29	Pasas	Kg	1	1	1	1	1	1	6
30	Pecanas	Kg	1	1	1	1	1	1	6
31	Maní entero	Kg	1	1	1	1	1	1	6
32	Chancaca chipa	Unid	1	1	1	1	1	1	6
33	Chuño blanco entero	Kg	15	15	15	15	15	15	90
34	Chuño blanco picado	Kg	15	15	15	15	15	15	90
35	Laurel hojas de	Kg	1	1	1	1	1	1	6
36	Frijol canario	Kg	23	23	23	23	23	23	138
37	Garbanzo	Kg	15	15	15	15	15	15	90

38	Arveja partida	Kg	19	19	19	19	19	19	114
39	Pallar	Kg	19	19	19	19	19	19	114
40	Lentejas	Kg	24	24	24	24	24	24	144

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.

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

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.

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 ANTICORRUPCION 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)





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



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

HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA
[Handwritten Signature]
Mg. Nilda I. Tamata Córdova
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESP. NUTRICIÓN CLÍNICA RE. 0359
C. N. P. 0929

Firma
Área usuaria o técnica estratégica

