



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN PARA PACIENTES SIS HOSPITALIZADOS DE LA UNIDAD EJECUTORA 409 "HOSPITAL CENTRAL DE MAJES"**

#### **1.- AREA USUARIA**

Servicio de NUTRICION Y DIETETICA del Hospital Central de Majes.

#### **2.- DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN PARA PACIENTES SIS HOSPITALIZADOS SIS del Hospital Central de Majes, correspondiente a los meses de MAYO A DICIEMBRE 2025 Y ENERO A ABRIL DEL 2026

#### **ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

#### **3.- FINALIDAD PUBLICA**

Cubrir las necesidades nutricionales de los PACIENTES SIS HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL CENTRAL DE MAJES.

#### **4.- OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

Abastecer de PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN al Servicio de Nutrición y Dietética para la preparación de raciones alimentarias de los PACIENTES SIS HOSPITALIZADOS del Hospital Central de Majes.

#### **5.- ACTIVIDADES DEL POI**

AOI00165700959: RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

#### **6.- CARACTERISTICAS, DESCRIPCION, CANTIDAD Y CONDICIONES**

#### **PAQUETE 1: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN**

| <b>N°</b> | <b>DESCRIPCION</b>   | <b>UNIDAD DE MEDIDA</b> | <b>CANTIDAD TOTAL PACIENTE</b> |
|-----------|----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 1         | PAN INDIVIDUAL       | UNIDAD                  | 16,425                         |
| 2         | PAN DE MOLDE         | UNIDAD                  | 1,920                          |
| 3         | TOSTADA DE PAN MOLDE | UNIDAD                  | 3,615                          |

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

*[Firma]*

**Lic. Fabiola Atteaga Nuñez**  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

*[Firma]*

**Flor Lilliana Quicano Linares**  
QUIMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
COPP N° 16145 RNE N° 273

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
 UNIDAD EJECUTORA HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
**CUADRO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS - 2026**  
 AREA USUARIA : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

PAQUETE 1: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

| N° | DESCRIPCION           | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO S/. | AÑO 2026 A 2027  |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        | TOTAL | MONTO TOTAL S/. |              |
|----|-----------------------|------------------|---------------------|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|-----------------|--------------|
|    |                       |                  |                     | CANTIDAD POR MES |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |       |                 |              |
|    |                       |                  |                     | MES 1            | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |       |                 |              |
| 1  | PAN INDIVIDUAL        | UNIDAD           | 0.50                | 1395             | 1350  | 1395  | 1395  | 1350  | 1395  | 1395  | 1350  | 1395  | 1395   | 1350   | 1395   | 1350  | 16425           | 8.212,50     |
| 2  | PAN DE MOLDE          | UNIDAD           | 0.50                | 160              | 160   | 160   | 160   | 160   | 160   | 160   | 160   | 160   | 160    | 160    | 160    | 160   | 1920            | 960,00       |
| 3  | TOSTADA DE PAN DE MOL | UNIDAD           | 0.50                | 300              | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300    | 300    | 300    | 300   | 3615            | 1.807,50     |
|    |                       |                  |                     |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |       |                 | S/ 10.980,00 |

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
**L.C. Fabiola Arce Nuñez**  
 COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
 IC-CP 2885

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
 HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA  
**Flor Liliana Quicaco Linares**  
 QUÍMICA FARMACÉUTICA/ CERTIFICADA  
 JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
 COFP N° 16145 RNE N° 273



| N° | DESCRIPCION    | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACION TÉCNICA |   |
|----|----------------|------------------|------------------------|---|
| 1  | PAN INDIVIDUAL | UNIDAD           | Descripción            | Es el producto obtenido de la cocción por horneado de masa fermentada, elaborada con harina de trigo, agua potable, sal, levadura y otros ingredientes y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius.   |
|    |                |                  | Calidad                | De primera  |
|    |                |                  | Presentación           | <p><b>TAMAÑO:</b> Unidad de 50 a 55 gramos, con variedad</p> <p><b>ENVASE:</b> Debe hacerse con el producto perfectamente enfriado para evitar el desarrollo de mohos, en un ambiente protegido que minimice el riesgo de contaminación cruzada. En el caso que sea manual, la higiene del manipulador y el uso de guantes de primer uso es obligatorio. En caso de ser automático, asegurar que el equipo este en perfectas condiciones de higiene, asimismo, los manipuladores que operen el equipo.</p> <p>Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.</p> <p>Los envases constituyen un riesgo para la contaminación cruzada del producto terminado, por lo cual deben almacenarse debidamente protegidos para evitar su contaminación, en un lugar exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Bolsas de polietileno de 3 milésimas de espesor con capacidad para 50 unidades. El envase debe cumplir con lo establecido en el artículo 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA. "Reglamento de Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de panificación, Galletería y pastelería".</p> |
|    |                |                  | Características        | <p>Deben tener color, olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad: los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex alimentarius. El producto debe cumplir con la reglamentación vigente. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería"</p> <p><b>Humedad:</b> Mínimo 23%- Máximo 35%</p> <p><b>Acidez (expresado en ácido sulfúrico):</b> Máximo 0.25% calculado sobre la base de 30% de agua.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte para la distribución de los productos hacia los establecimientos de expendio y el expendio en la modalidad ambulatoria o de reparto a domicilio, debe hacerse en vehículos (camioneta, triciclo, moto u otros) destinados exclusivamente para el</p>  |

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

*[Firma]*

Lic. Fabiola Arcega Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2909

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

*[Firma]*

Flor Liliana Quicano Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
COEP N° 16145 RNE N° 273



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | transporte de alimentos y estar en perfecto estado de conservación e higiene.<br>Tiempo de vida útil: un día |
|--|--|--|--|

| N° | DESCRIPCION  | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACION TÉCNICA |   |
|----|--------------|------------------|------------------------|---|
| 2  | PAN DE MOLDE | UNIDAD           | Descripción            | Es el producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en molde y después de un tiempo de crecimiento es horneada. Hecha básicamente con harina de trigo, agua potable, sal, azúcar, levadura y manteca, pudiendo tener otros ingredientes y aditivos permitidos   |
|    |              |                  | Calidad                | De primera.   |
|    |              |                  | Presentación           | <b>TAMAÑO:</b> Unidad de 30 gramos.<br><b>PRESENTACION:</b> Bolsas de polietileno de 3 milésimas de espesor con capacidad de 20 a 24 unidades. El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" y en el numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería". Registro Sanitario.  |
|    |              |                  | Características        | Color: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.<br>Olor y Sabor: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olor y sabores desagradables<br>Textura: La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzada, ni pegajosa.<br>Humedad máxima 40%, acidez máxima 0.5%, cenizas máximo 4.0%. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto debe cumplir con la reglamentación vigente. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. Y NTP 206.004.<br>Transporte: El transporte para la distribución de los productos hacia los establecimientos de expendio y el expendio en la modalidad ambulatoria o de reparto a domicilio, debe hacerse en |

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
  
 Lic. Fabiola Arceaga Nuñez  
 COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
 (ENP 2905)

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
 HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA  
  
 Flor Lilliana Quicano Linares  
 QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
 JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
 (QFP N° 16145 RME N° 273)



6

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | vehículos (camioneta, triciclo, moto u otros) destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y estar en perfecto estado de conservación e higiene.<br>Tiempo de vida útil: 3 a 5 días a temperatura ambiente. |
|--|--|--|--|--|

| N° | DESCRIPCION          | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACION TÉCNICA |   |
|----|----------------------|------------------|------------------------|---|
|    |                      |                  | Descripción            | Es el producto  |
| 3  | TOSTADA DE PAN MOLDE |                  | Calidad                | De primera  |
|    |                      |                  | Presentación           | <b>Tamaño:</b> Unidad de 50 gramos.<br>Empaque o bolsa de polietileno de alta densidad que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y contaminación. Según lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros.  |
|    |                      |                  | Características        | <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor color y sabor no rancios, aspecto limpio uniforme, de forma entera sin unidades rotas o quebradas y libre de insectos, exenta de humedad. Las tostadas de pan de molde se pueden conservar en un sitio seco durante varios meses.<br><b>Transporte:</b> El transporte para la distribución de productos hacia los establecimientos de expendio y el expendio en la modalidad ambulatoria o de reparto a domicilio, debe hacerse en vehículos (camioneta, triciclo, moto, u otros), destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y estar en perfecto estado de conservación e higiene.<br><b>Tiempo de Vida útil:</b> Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción. |
|    |                      |                  |                        |   |

## 8.- ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION

No aplica

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

*[Firma]*  
Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2985

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

*[Firma]*  
Flor Lilliana Quicaño Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
CQFP N° 16145 RNE N° 273



5

## 9.- ENTREGABLES

No corresponde por tratarse de un bien de uso estándar que no requiere acondicionamiento, montaje ni instalación especializada por parte del proveedor.

## 10.- GARANTIA COMERCIAL

La garantía es en caso de Incumplimiento de entrega semanal

- Garantía del bien: Según Ficha Técnica de cada producto.
- Tiempo de reparación del bien: Al día siguiente de la fecha pactada para la entrega semanal.

## 11.- PRESTACIONES ACCESORIAS

No aplica

## 12.- REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

Persona natural o jurídica

### 12.1 Experiencia del Proveedor

El Postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 2,000.00 (Dos mil y 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria y/o en la actividad. Para sustentar dicha experiencia deberá adjuntar la Orden de compra, contrato u otro documento, con su respectiva factura cancelada.

### 12.2 Del Personal

No aplica

## 13.- LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

- LUGAR:** Deberá entregarse en el Almacén del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Central de Majes, asentamiento B-1 lote 1 Irrigación majes – Caylloma- Arequipa.

La entrega del bien deberá constar en la guía de remisión, la misma que deberá ser suscrita por el Almacenero, señalando nombre, fecha y hora de recepción.

El proveedor deberá entregar la factura correspondiente por mes.

- PLAZO:** Un día después de notificada la orden de compra, en el horario de 6:30 – 7:00 a.m. según el cronograma de entrega de acuerdo a lo solicitado por el área usuaria.

La entrega es diaria, de acuerdo a lo solicitado por el área Usuaria.

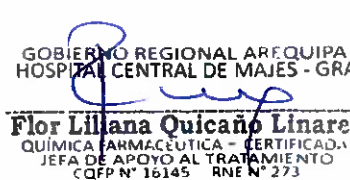
## 14.- CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad de los productos será otorgada por el área Usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética). El mismo día de la recepción del producto. Dicha conformidad se otorgará

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

  
Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

  
Flor Lilliana Quicaño Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
CQFP N° 16145 RNE N° 273



en un plazo que no exceda de los siete (07) días calendario, contados desde el día siguiente de recibido el bien, de acuerdo a la Guía de remisión y factura respectiva.

## 15.- PENALIDADES APLICABLES:

### 15.1 PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, el Hospital Central Majes le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto del contrato, ítem o entregable correspondiente}}{F \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios:  $F = 0.40$

### 15.2 OTRAS PENALIDADES

No aplica

## 16.- FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

### 16.1 FORMA

El pago se realizará en una sola armada 100% previa recepción y verificación de la totalidad de los bienes.

El pago se realizará otorgada la conformidad del bien y la recepción de la factura remitida por el proveedor.

El pago se realiza con abono en la cuenta "Código de Cuenta Interbancaria" (CCI) del contratista, como máximo, hasta los diez (10) días calendario posteriores a la emisión de la conformidad del bien respectiva y presentación del comprobante de pago.

### 16.2 CONDICIONES

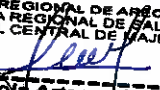
Los pagos se realizarán hasta (10) días después de emitida la conformidad, siempre que el proveedor haya presentado los documentos de pago correspondientes.

Presentación de guía de remisión.

## 17.- RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte del Hospital Central Majes no enerva su derecho a reclamar posteriormente por los defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley general de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°009-2025-EF.

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
  
Lc. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2407

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA  
  
Flor Liliana Quicaño Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
COP N° 16145 RNE N° 273



**18.- CLAUSULAS ESPECIALES**

**a) RESOLUCION CONTRACTUAL**

El Hospital Central Majes puede resolver el contrato menor, en los siguientes casos:

- i. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora y/o por otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- ii. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- iii. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- iv. 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.
- v. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- vi. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- vii. Por la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.

**b) ANTICORRUPCION Y SOBORNO**

El contratista declara no haber, directa o indirectamente, ofrecido, negociado o efectuado pago o, en general, entregado beneficio o incentivo ilegal en relación al servicio a prestarse bien a proporcionarse. En línea con ello, se compromete a actuar en todo momento con integridad, a abstenerse de ofrecer, dar o prometer, regalo u objeto alguno a cambio de cualquier beneficio, percibido de manera directa o indirecta; a cualquier miembro del Consejo Directivo, funcionarios públicos, empleados de confianza, servidores públicos; así como a terceros que tengan participación directa o indirecta en la determinación del requerimiento, conformidad de los contratos derivados u otros documentos o actuaciones que se realicen en la contratación de bienes, servicios y consultorías bajo la modalidad de contratos menores.

El contratista se compromete a denunciar, en base de una creencia razonable o de buena fe cualquier intento de soborno, supuesto o real, que tuviera conocimiento a través de la Plataforma Digital Única de Denuncias del Ciudadano (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).

**c) CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL**

La información y material producido bajo los términos de esta contratación, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por la contratación, pasa a propiedad del Hospital Central de Majes. El proveedor debe mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
*[Firma]*  
Lic. Fabiola Arceaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 768

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA  
*[Firma]*  
Flor Liliانا Quicano Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE AREA AL TRATAMIENTO  
CQPP N° 10145 RNE N° 273



manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada a la prestación.

CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564).

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

**d) ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

El contratista se compromete a mantener la reserva de toda información privilegiada a la que tenga acceso en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades derivadas de la ejecución de la contratación. En tal sentido, no puede revelar por ningún medio, ya sea oral, escrito o de cualquier otra forma, hechos, datos, procedimientos, documentación o información de acceso restringido (confidencial), obtenidos a partir del inicio de la prestación de la contratación, debiendo preservar su carácter confidencial de manera permanente.

Asimismo, el contratista se compromete a cumplir con: la Política Integrada de la Gestión de la Calidad ISO 9001, Gestión de Seguridad de la Información ISO/IEC 27001 y Gestión Antisoborno ISO 37001 del OECE, las Políticas de Seguridad de la Información del OECE, y demás normas y Leyes correspondientes a seguridad de la información, vigentes.

En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, el OECE queda facultado a iniciar las acciones judiciales o extrajudiciales que resulten necesarias a fin resarcir los perjuicios ocasionados. La obligación de confidencialidad permanece vigente mientras la información conserve su carácter confidencial.

**e) SOLUCION DE CONTROVERSIAS**

Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del contrato, orden de compra o de servicio, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, son resueltos mediante conciliación.

**f) GESTION DE RIESGOS**

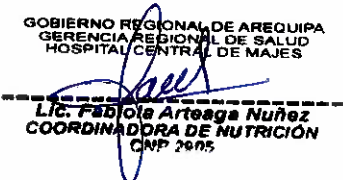
Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
*[Signature]*  
Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 260


GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA  
*[Signature]*  
Flor Liliana Quicano Linares  
QUÍMICA FARMACÉUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
QFP N° 16145 RNE N° 273



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. Los riesgos identificados se encuentran descritos en el Anexo N° 4 del presente requerimiento

|  |
|--|
| <b>NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA</b>   |
| <p>GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA<br/>GERENCIA REGIONAL DE SALUD<br/>HOSPITAL CENTRAL DE MAJES</p>  <p>-----<br/><b>Lic. Fabiola Arteaga Nuñez</b><br/>COORDINADORA DE NUTRICIÓN<br/>CMP 2605</p> |
| <b>FECHA:</b>  |

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA



-----  
**Flor Lilliana Quicano Linares**  
QUIMICA FARMACEUTICA - CERTIFICADA  
JEFA DE APOYO AL TRATAMIENTO  
JFP N° 16145 RNE N° 273