

REQUERIMIENTO POR COMPRAS MENORES A 8 UIT'S

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Víveres Secos para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional III Honorio Delgado Espinoza - Arequipa.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente contratación tiene como finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y continuo de víveres secos destinados a la preparación de regímenes alimentarios para pacientes hospitalizados y personal autorizado del Hospital Regional Honorio Delgado, contribuyendo a la adecuada recuperación, mantenimiento del estado nutricional y bienestar de los usuarios del servicio de salud, en cumplimiento de los fines institucionales del Estado en materia de protección y recuperación de la salud.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

3.1. OBJETIVO GENERAL:

Contratar el suministro de víveres secos que cumplan con las especificaciones técnicas, requisitos sanitarios y condiciones de calidad necesarias para garantizar la adecuada preparación de los regímenes alimentarios del Hospital Regional Honorio Delgado.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantizar el abastecimiento oportuno y continuo de los productos requeridos, conforme a la programación de consumo del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Asegurar que los productos cumplan con la normativa sanitaria vigente emitida por DIGESA y demás autoridades competentes.
- Contar con productos que cumplan condiciones óptimas de calidad, inocuidad y vida útil adecuada al momento de su entrega.
- Prevenir situaciones de desabastecimiento que puedan afectar la atención nutricional de los pacientes hospitalizados.
- Optimizar la gestión logística institucional mediante una contratación planificada y acorde al requerimiento real de consumo.

4. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación comprende el **suministro mensual de víveres secos**, destinados al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado de Arequipa, para la atención de pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación los cuales deberán cumplir con las especificaciones técnicas mínimas establecidas, condiciones de calidad, inocuidad y presentación comercial.

5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Adquisición de Productos Secos por Compras Menores a 8UIT's para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado, Arequipa. Los productos deberán ser nuevos, aptos para consumo humano, de primera calidad, libres de contaminación, humedad excesiva, infestación, adulteración o deterioro.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ITEM I PAQUETE FIDEOS			
ITEM 1.01	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	Kilos	3,705
ITEM 1.02	FIDEOS LARGOS	Kilos	1,950

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

6.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

PRECISIONES PARA LAS FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS A REQUERIR:

A. FIDEOS CORTOS (CORTADOS):

- **Precisión 1** : de acuerdo a la disponibilidad en el mercado: tornillo o fusilli, codito liso, codito rayado, corbata, caracol, canuto liso, canuto rayado, rigatoni.
- **Precisión 2** : el peso neto del producto por envase será de 250 g (bolsa unitaria), paquete por 5 kilos.
- **Precisión 3** : el paquete deberá ser sellado al vacío con polietileno de calidad que evite la rotura e impida que las bolsas individuales salgan o estén expuestas.

B. FIDEOS LARGOS:

- **Precisión 1** : de acuerdo a la disponibilidad en el mercado: Espaguetis (Spaghetti), Fettuccine o Tallarines.
- **Precisión 2** : el peso neto del producto por envase será de 450 g (bolsa unitaria), paquete por 10 kilos.
- **Precisión 3** : el paquete deberá ser sellado al vacío con polietileno de calidad que evite la rotura e impida que las bolsas individuales salgan o estén expuestas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

 Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
 JEFE DE DEPARTAMENTO
 C.N.P. 000543

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición," "caracol", etc.

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO BELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 **Etiquetado**
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 **Inserto**
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

.....
Dra. Ruth Jacqueline Martinez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

6.2. Reglamentos técnicos o normas metrológicas y/o sanitarias

Los productos deberán cumplir con:

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N°007-98-SA.
- Normas de la **DIGESA** para alimentos listos para el consumo.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Registro Sanitario o Autorización Sanitaria vigente del establecimiento emitido por DIGESA, cuando corresponda.

6.3. Equipamiento, permisos, entre otros recursos que el contratista necesite para ejecutar la contratación:

No corresponde.

6.3.1. Requisitos del Postor:

- Registro Sanitario Vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, para los productos de pan de molde y Tostada.

6.4. Embalaje y rotulado

El proveedor deberá cumplir con las normas ambientales vigentes relacionadas al almacenamiento, transporte y comercialización de productos alimenticios.

6.4.1. Embalaje

Los productos deberán entregarse en su envase original de fábrica, debidamente sellado y rotulado conforme a la normativa sanitaria vigente.

6.4.2. Rotulado

De acuerdo a lo que indique la Ficha Técnica de cada producto, deberá contener como mínimo:

1. Nombre del producto.
2. Marca comercial y reconocida.
3. Registro Sanitario (cuando corresponda).
4. Fecha de elaboración y vencimiento.
5. Lote de producción.
6. Contenido neto.
7. Nombre o razón social del fabricante.

6.5. Prestaciones accesorias a la prestación principal: No corresponde.

7. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

7.1. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de suma alzada, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

7.2. SISTEMA DE ENTREGA

No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE SALUBRIDAD Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	2026							CANTIDAD
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	ENTREGA 6	ENTREGA 7	
ITEM I PAQUETE FIDEOS										
1.01	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	Kilos	551	500	551	500	551	500	552	3,705
1.02	FIDEOS LARGOS	Kilos	300	250	300	250	300	250	300	1,950

7.3 Lugar y entrega de los bienes:

Almacén General de Alimentos del Hospital Regional III Honorio Delgado Espinoza, sito en Avenida Daniel Alcides Carrión N°505, Cercado - Arequipa.

7.4 Adelantos

No aplica.

7.5 Penalidades

7.5.1 Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

7.5.2 Otras penalidades aplicables:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN
1	Tardanza al Horario establecido para el ingreso de los alimentos.	0.8% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.
2	Falta de correcto rotulado (nombre, registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento, lote, etc.)	10% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.
3	Vehículo de Transporte que no cuente con las condiciones de higiene y otras precisadas en el presente documento.	0.8% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.
3	Tipo de envase no apropiado, no especificado y sin las condiciones de higiene.	10% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.
4	No completar el o los ítems adecuados inmediatamente.	0.8% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.


 GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 OFICINA REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
 JEFE DE DEPARTAMENTO
 C.N.P. 000543

7.6 Subcontratación

No corresponde. se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato

7.7 Fórmulas de reajuste

No corresponde.

7.8 Solución de controversias contractuales:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para dicho efecto, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
2	Cámara de Comercio de la pequeña y mediana empresa del Perú.	20602244009
3	Corte Internacional de Arbitraje, Resolución de Disputas y Conciliación-CIADIC.	20612788970

7.9. Plazo para respuestas entre las partes

El plazo máximo de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual será de (02) días calendario.

Antes del vencimiento de dicho plazo, las partes pueden acordar su prórroga para cada caso específico considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

8. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

8.1 Otras obligaciones.

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N°114- MINS/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

8.2. Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento.

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

8.3. Seguros

La aplicación de algún seguro o póliza aplicada para el manejo, transporte o entrega del bien o insumo será responsabilidad del proveedor, por lo que no deberán considerarse costos adicionales en la oferta del bien requerido en el presente requerimiento.

8.4. Garantía Comercial

No aplica.

8.5. Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica.

8.6. Medidas de control durante la ejecución contractual

Todo producto que en el momento de ingreso no cumpla con las especificaciones técnicas y/o cualquier otro requisito especificado en las presentes bases, será separado y devuelto para su inmediata reposición, debiendo el proveedor tomar las medidas necesarias para la reposición del mismo.

Se realizará el control organoléptico, verificación de peso y rotulado en cada entrega.

La Institución se reserva el derecho de realizar visitas inopinadas a la planta de producción primaria para los ítems que lo requieran, para verificar las condiciones higiénicas sanitarias, del ambiente y del personal manipulador.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

8.7. Conformidad de los bienes

8.7.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

Los bienes serán recepcionados por el encargado de almacén central de alimentos de la Oficina de Logística del Hospital Regional Honorio Delgado y la conformidad la brindará la Nutricionista encargada del área de Producción o la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital o la Nutricionista que sea designada por la jefatura para tal fin; esto se hará en base al cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada alimento.

8.8. Forma de pago

Se realiza mediante pagos a cuenta, una vez emitida la Orden de Compra y su respectiva conformidad, para lo cual deberá entregar las guías y la factura correspondiente al personal encargado de almacén de alimentos de la Oficina de Logística del Hospital Regional III Honorio Delgado Espinoza, sito en Avenida Daniel Alcides Carrion N°505, Cercado-Arequipa.

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

8.9. Responsabilidad por vicios ocultos

El proveedor será responsable por la calidad sanitaria del producto.

La recepción conforme del Hospital no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos u otras situaciones anómalas no visibles y verificables durante la recepción del alimento, por causas atribuibles al Contratista, debiendo de proceder a la reposición o canje total del bien que se haya detectado en las situaciones descritas.

Si en el acto de la recepción del bien se advirtiera mermas o deterioro a consecuencia del transporte, el contratista deberá reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en un plazo máximo de un (1) día de notificado el hecho por medio virtual o telefónico.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año, contados a partir de la firma de la conformidad otorgada por la Entidad.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

PROPUESTA DE REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

▪ CAPACIDAD LEGAL:

Requisito:

El postor deberá acreditar que se encuentra legalmente habilitado para comercializar alimentos agropecuarios, mediante la presentación de:

1. Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. Para víveres frescos según corresponda.
2. Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
Para víveres secos, según corresponda.

Acreditación:

1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
2. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL MANRIQUE BELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543