

## REQUERIMIENTO POR COMPRAS MENORES A 8 UIT'S

### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Quinoa Grado 1 y Yogurt x 180ml Aprox. 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 destinados a la preparación de regímenes alimentarios para pacientes hospitalizados 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 quinoa y yogurt que cumplan con las especificaciones técnicas, requisitos sanitarios y condiciones de calidad necesarias para garantizar la adecuada preparación de los regímenes alimentarios de los pacientes hospitalizados en el 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 quinoa y yogurt**, destinados al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado de Arequipa, para la atención de pacientes hospitalizados los cuales deberán cumplir con las especificaciones técnicas mínimas establecidas, condiciones de calidad, inocuidad y presentación comercial.

### 5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Adquisición de Quinoa Grado 1 y Yogurt de 180ml aprox. 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.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
01	QUINUA GRADO 1	Kilos	750
02	YOGURT X 180 ML APROX	Unidad	3,690

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

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

### 6.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

#### A. QUINUA GRADO 1:

##### PRECISIONES PARA LA FICHA TÉCNICA DE LA QUINUA GRADO 1:

- **Precisión 1** : Quinoa grano mediano – grado 1  
Quinoa procesada entera perlada de tamaño mediano (Entre: 1.40 a 1.70 mm).
- **Precisión 2** : el peso neto del producto por envase será de 50 Kg (bolsa unitaria).
- **Precisión 3** : el empaque (saco o bolsa) deberá ser sellado al vacío o cosido, de polietileno de calidad o cualquier otro material adecuado y que preserve las características organolépticas del producto.
- **Precisión 4** : se debe de considerar que el producto sea de una Marca comercial reconocida y consignar de preferencia la fecha de elaboración o envasado.

#### B. YOGURT X 180 ML APROX.:

<b>Descripción</b>	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada ácido-láctica de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: <i>Lactobacillos Bulgaricus y Streptocococos thermophilus</i>
<b>Presentación</b>	En unidades, Envase por 180 ml Aprox.
<b>Características</b>	Organolépticas: producto ligeramente ácido con PH entre 4.4-4.5 con textura Media, bebible y Olor característico. Sabores variados, de preferencia: fresa, vainilla francesa y durazno. Marca reconocida. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de 6 meses al momento de la recepción.

### 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.
- 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 la quinoa grado 1.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Registro Sanitario o Autorización Sanitaria vigente del establecimiento emitido por DIGESA, cuando corresponda.

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

**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.
- 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 Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- En caso de postores que no sean propietarios de planta de procesamiento primario, deberán presentar además de la copia de Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, una carta de Gerencia General del propietario y/o representante legal del Establecimiento de Procesamiento Primario, autorizándole de ser su distribuidor para comercializar los ítems descritos.

**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 y de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de alimentos adjunta al presente.

**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. Clasificación, tamaño y grado;
3. Declaración de los ingredientes;
4. Nombre y dirección del fabricante;
5. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podría figurar en la etiqueta adicional;
6. Número de Registro Sanitario;
7. 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;
8. Código o clave del lote;
9. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
10. Peso neto en kilogramos del producto envasado;
11. País de origen;
12. Marca comercial reconocida;
13. Fecha de envasado.

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

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL REGIONAL DONORIO PELAEZ  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
Dra. Ruth Jacqueline Márquez Espinoza  
JEFE DE DEPARTAMENTO  
C.N.P. 000543

## 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.

### CRONOGRAMA DE ENTREGAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	2026			CANTIDAD
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	
01	QUINUA GRADO 1	Kilos	250	250	250	750
02	YOGURT X 180 ML APROX.	Unidad	1,230	1,230	1,230	3,690

- El cronograma de entregas es referencial, los requerimientos se realizan según la necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética.

### 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.

#### - Horario de entrega:

El horario de ingreso de los bienes y/o productos requeridos, será de 8:00 am a 10:00 am en los días indicados en el documento de requerimiento del Departamento de Nutrición; fuera del horario establecido **no se recepcionará el producto** y el Contratista se someterá a las penalidades correspondientes en el punto 7.5.2.

El ingreso será, los días que establezca el área usuaria, y/o de acuerdo al requerimiento y necesidades del Departamento de Nutrición y Dietética.

La orden de compra de los bienes será mensual de acuerdo a la cantidad requerida por el área usuaria.

En caso de fuerza mayor (inicio del año fiscal, problemas con el SIGA y SIAF u otros motivos que dificulten el abastecimiento normal de los mismos) se deberá atender con el requerimiento del área usuaria.

### 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.

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

### 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.

### 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 (05) 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.

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. 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-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el 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 BELGADO  
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  
SECRETARÍA 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 HONORIO DELgado  
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA  
.....  
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza  
JEFE DE DEPARTAMENTO  
C.N.P. 000543