

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.

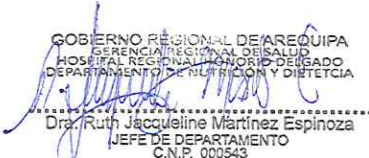
4. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

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	2,396
ITEM 1.02	FIDEOS LARGOS	Kilos	855

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 HÚNICO DEBILADO
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

6.2. Reglamentos técnicos o normas metroológicas 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 correspondiere.

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 MANO ANTIQUA DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Ruth Jacqueline Martínez Espinoza

.....
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	342	342	342	342	342	342	344	2,396
1.02	FIDEOS LARGOS	Kilos	122	122	122	122	122	122	123	855

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
 GOBIERNO 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- MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA.

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

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.

8.7. Conformidad de los bienes

8.7.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SERENOR REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HUMBERTO DELgado
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

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
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

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 TORIBIO BELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543