

REQUERIMIENTO POR COMPRAS MENORES A 8 UIT'S

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Ajo Categoría Primera, Quinua 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 quinua 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 quinua 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 Quinua 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	AJO CATEGORÍA PRIMERA	Kilo	90
02	QUINUA GRADO 1	Kilo	103
03	YOGURT X 180 ML APROX	Unidad	3,650

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 : AJO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	- Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
<u>Categoría, sanidad y aspecto</u>		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Pudrición	0 %	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y 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 de la norma Codex 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

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO OCHOA
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 : QUINUA GRADO 1
 Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.		NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	
	Grandes	Mayor a 1,70	
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
<u>Sensoriales</u>			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
<u>Físicos</u>		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .		

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

- ¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.
- ² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- ³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe 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: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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 todas 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 de la norma Codex 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con 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, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REGIONAL VILLANORIS DE AREQUIPA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

6.1. CARACTERISTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

A. QUINUA GRADO 1:

PRECISIONES PARA LA FICHA TÉCNICA DE LA QUINUA GRADO 1:

- **Precisión 1** : Quinua grano mediano – grado 1
Quinua 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.:

Descripción	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</i> y <i>Streptocococos thermophilus</i>
Presentación	En unidades, Envase por 180 ml Aprox.
Características	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.

C. AJO CATEGORÍA PRIMERA:

- **Precisión 2:** Ajo pelado envasado en bolsas de polietileno de 1 Kilogramo cada una. De preferencia sellado o envasado al vacío. En envase transparente que permita observar el contenido y tenga el rotulado correspondiente a la ficha técnica.

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 quinua grado 1.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL DE AREQUIPA
DEPARTAMENTO DE
Ruth Jacqueline Morales Espinoza
Dra. Ruth Jacqueline Morales Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

- 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.
- 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.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA
DIRECCIÓN DE REGISTRO Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
DIRECCIÓN DE REGISTRO Y CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Drs. Ruth Jacquelin Pacheco Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

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.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	2026					CANTIDAD
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	
1.01	AJO CATEGORÍA PRIMERA	Kilogramo	18	18	18	18	18	90
1.02	QUINUA GRADO 1	Unidad	3	3	3	3	3	15
1.03	YOGURT X 180 ML APROX.	Unidad	750	730	730	720	720	3,650

- 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
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
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.	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.	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.	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 AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL DE AREQUIPA
DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN AL PACIENTE
Dr. Ruth Decapiente 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
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000643

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.

GOSIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARIA 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 HONORATO DE ALADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacquelines Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543