



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

RAZÓN SOCIAL	OCEANO FOODS S.A.C.
RUC	20605467327
DIRECCIÓN	AV. MANUEL OLGUIN NRO. 211 INT. 401 LIMA - LIMA - SANTIAGO DE SURCO,
ATENCIÓN	Giuliana Victorio (FDS-CAL) <giuliana.victorio@oceanofoods.pe>
E-MAIL	giuliana.victorio@oceanofoods.pe
DESARROLLADOR	Julio Castro
E-MAIL DESARROLLADOR	johana.salvador@alsglobal.com
CELULAR DESARROLLADOR	Microbiológico, sensorial, Histamina
FECHA	23-02-2023 09:04:09 a. m.
PRODUCTO	Filete, Medallones, Cubos, Hamburguesa congelado-Internamiento 04917-2023

ALS LIFE SCIENCES PERU S.A.C., con presencia a Nivel Nacional en las principales ciudades de Perú, fundamenta sus operaciones en avances tecnológicos competitivos y recurso humano comprometido, ampliamente capacitado y con la experiencia requerida para responder oportuna y eficientemente ante las necesidades de los diferentes sectores económicos y contribuir al aseguramiento de la inocuidad de los servicios de alimentación y plantas industriales, mediante la confiabilidad de los análisis que ejecuta y la asesoría técnica dada por las directrices de la Norma NTP-ISO 17025/2017. ALS Life Sciences Perú S.A.C. hace parte de la corporación ALS Global, con presencia en más de 65 Países y con más de 350 laboratorios.

RESUMEN DE ITEMS DE LA PROPUESTA

Resumen de Items	Cantidad	Subtotal	Total (S/)
MB (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun)---PROT 11.01	5	138.00	690.00
Histamina (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun) 11.01	9	45.00	405.00
MB (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ)	5	138.00	690.00
Histamina (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ) 11.01	9	45.00	405.00
FO (por producto)	2	120.00	240.00
Muestreo	1	300.00	300.00
TOTAL sin IGV			2730.00
IGV 18%			491.40
TOTAL con IGV			3221.40

DESCRIPCIÓN POR ITEM COTIZADO

MB (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun)---PROT 11.01								
Descripción	Código análisis	Acridado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuentos %	Subtotal
Enumeración de Escherichia coli	CMB66 - ECON MP(G)		CD	ISO 16649-3:2015, excepto ítem 4.1 y 9.1	23.00	1		23.00
Enumeración de Staphylococcus Coagulasa positiva (c)	CMB14 1-SAU-RUFC		CD	ISO 6888-1:1999 / Amd1:2003 / Amd 2: 2018.	23.00	1		23.00
Enumeración de Microorganismos a 30 °C (b)	CMB10 5-		CD	ISO 4833-1:2013 1st. Ed.	23.00	1		23.00



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

Descripción	Código análisis	Acridi-tado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuen-tos %	Subtotal
Detección de Vibrio cholerae	CMB14 3- VCH(G)		CD	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9 A-B 1-5 c. C Excepto el uso del antisuero O139.	23.00	1		23.00
Enumeración de Vibrio parahaemolyticus	CMB14 7- VPAR(G)		CD	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, A- B1 (a-f)	23.00	1		23.00
Detección de Salmonella spp.	CMB13 2- SAL(G)		CD	ISO 6579-1:2017, excepto ítem 9.3.3, 9.4.3 y 9.5.6 / AMD 1:2020.	23.00	1		23.00
Valor Total por ítem (S/)								138.00

Histamina (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun) 11.01								
Descripción	Código análisis	Acridi-tado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuen-tos %	Subtotal
Histamina	CQM11 6-HIST	*	CD	NCh2637.Of2001	45.00	1		45.00
Valor Total por ítem (S/)								45.00

MB (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ)								
Descripción	Código análisis	Acridi-tado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuen-tos %	Subtotal
Enumeración de Escherichia coli	CMB66 - ECON MP(G)		CD	ISO 16649-3:2015, excepto ítem 4.1 y 9.1	23.00	1		23.00
Detección de Vibrio cholerae	CMB14 3- VCH(G)		CD	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9 A-B 1-5 c. C Excepto el uso del antisuero O139.	23.00	1		23.00
Enumeración de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva (c)	CMB14 1-SAU- RUFC(CD	ISO 6888-1:1999 / Amd1:2003 / Amd 2: 2018.	23.00	1		23.00
Enumeración de Microorganismos a 30 °C (b)	CMB10 5- MO30(CD	ISO 4833-1:2013 1st. Ed.	23.00	1		23.00
Enumeración de Vibrio parahaemolyticus	CMB14 7- VPAR(G)		CD	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. May 2004 - Chapter 9, A- B1 (a-f)	23.00	1		23.00
Detección de Salmonella spp (e)	CMB13 2- SAL(G)		CD	ISO 6579-1:2017, excepto ítem 9.3.3, 9.4.3 y 9.5.6 / AMD 1:2020.	23.00	1		23.00
Valor Total por ítem (S/)								138.00

Histamina (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ) 11.01								
Descripción	Código análisis	Acridi-tado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuen-tos %	Subtotal



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

Histamina	CQM11 6-HIST	*	CD	NCh2637.Of2001	45.00	1		45.00
							Valor Total por Ítem (S/)	45.00

FO (por producto)								
Descripción	Código análisis	Acreditado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuentos %	Subtotal
Análisis sensorial	CFS2.0. 1-SENS		CD	ISO 4121:2003 Opcion de escala de respuesta 6.3.2, Escala discreta	120.00	1		120.00
							Valor Total por Ítem (S/)	120.00

Muestreo								
Descripción	Código análisis	Acreditado	Sede	Método / Técnica	P. Unitario	Cantidad	Descuentos %	Subtotal
Inspección de Lote/Muestreo (Acreditado)	OI-ILM- acr				300.00	1		300.00
							Valor Total por Ítem (S/)	300.00

Muestra (Cronograma)	Meses / N° de muestras											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
MB (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun)---PROT 11.01	5											
Histamina (Medallones, Hamburguesa y Cubos de atun) 11.01	9											
MB (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ)	5											
Histamina (FILETES DE ATÚN RECUBIERTOS DE AJONJOLÍ) 11.01	9											
FO (por producto)	2											
Muestreo	1											



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

En las situaciones en las que:

- La cantidad de muestra por unidad excede la cantidad especificada en la tabla, debe ser enviada la unidad completa;
- En el caso en el que una unidad no sea suficiente para cubrir la cantidad especificada en la tabla, deben ser enviadas tantas unidades como sean necesarias para cumplir con la cantidad mínima indicada en la tabla;
- La cantidad de muestra a enviar debe corresponder, como mínimo, con la suma de cantidades o unidades especificadas en la tabla por ensayo/matriz.

Las muestras siempre deberán tener rótulo o información de la ficha técnica y/o adicional correspondiente con los datos del producto/muestra, para confirmación, por ejemplo, de lista de ingredientes, declaración nutricional, valores esperados, entre otros datos, deben también encontrarse perfectamente empacadas con el fin de garantizar su correcta preservación y evitar fugas o derrames.

N°	LAB	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO	MATRIZ	ENVASE	CANTIDAD DE MUESTRA MINIMA (a)
1	MB	Salmonella	ISO 6579	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril	50 ml // 50 g
			ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	Frasco o tubo Tapa rosca con medio liquido estéril para muestreo	100 ml // 10 ml
			AOAC	Hidrobiológicos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril	50 ml // 50 g
2	MB	<i>Vibrio cholerae</i>	FDA	Alimentos líquidos // sólidos	Empaque original del Producto: Bolsa de primer uso para moluscos	50 ml // 50 g
3	MB	Esterilidad Comercial	FDA	Alimentos en conserva pH<4.6 // Alimentos en conserva pH ≥ 4.6	Envase de producto original	Mínimo 3 latas del mismo tipo por cada ingreso
4	MB	Control de Esterilidad	NTP	Conservas de pescado	Envase de producto original	2 latas
5	MB	Coliformes Totales	ISO 4832	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril	40 ml // 40 g
			ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	Frasco o tubo Tapa rosca con medio liquido estéril para muestreo	100 ml / 10 ml
			ISO 4831	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril	40 ml // 40 g
6	MB	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	40 ml // 40 g
			FDA/ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	Frasco o tubo Tapa rosca con medio liquido estéril para muestreo	100 ml / 10 ml
7	MB	<i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	FDA	Alimentos sólidos	Empaque original del Producto; Bolsa de primer uso para moluscos	100 g
8	MB	<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	40 ml // 40 g
			FDA	Superficies vivas	Frasco Tapa rosca	100 ml
9	MB	Microorganismos a 30°C	ISO 4833	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	40 ml // 40 g
			APHA/ICMSF	Ambientes	Placa Petri	01 Placa por punto muestreado
10	MB	Mohos y Levaduras	ICMSF	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	100 ml // 100 g
			APHA/ICMSF	Ambientes	Placa Petri	01 Placa por punto muestreado
11	MB	<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Alimentos líquidos // sólidos	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	50 ml // 50 g
			ISO 11290-2	Superficie viva // Superficie inerte	Frasco o tubo Tapa rosca con medio liquido estéril para muestreo	100 ml / 10 ml
12	MB	<i>Clostridium perfringens</i>	FDA	Alimentos sólidos	Empaque original/Bolsa muestreada	50g
13	MB	Bacterias anaerobias sulfito reductor	ISO 15213	Alimentos sólidos	Empaque original/Bolsa muestreada	40 g
14	MB	Numeración de enterobacteriaceae	ISO 21528	Alimentos sólidos	Empaque original/Bolsa muestreada	40 g
15	MB	Otros parámetros microbiológicos	TODOS	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del Producto / botella de vidrio estéril	01 unidad, 100 ml o 50 g
16	FS	Evaluación Sensorial	ISO 4121:2003	Alimentos sólidos	Bolsa de primer uso, refrigerado y sellado hermético	300 g

Revisión: 12

Fecha de Revisión: 16/02/2023



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

17	FS	Evaluación de cierre en envases metálicos	NTP 204.063 (EXCEPTO 6.2.2)	Alimentos sólidos	Envase de hojalata sellado	01 lata
18	FS	Análisis Físico-Organoléptico	NTP 204.007:2019	Alimentos sólidos	Envase de hojalata sellado	01 lata
19	FS	Otros parámetros Físicos sensoriales	TODOS	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto	01 unidad, 100g o 100 ml
20	QM	Histamina	NCh	Alimentos sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
21	QM	Sulfitos	AOAC	Alimentos sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	300 g
22	QM	Metales	NOM/NCh (Validado)	Alimentos sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	300g (1000 g solo para el caso de moluscos con valvas)
23	QM	Grasa	Depende del alimento	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
24	QM	Humedad	Depende del alimento	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
25	QM	Cenizas	Depende del alimento	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
26	QM	Proteína	Depende del alimento	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
27	QM	Azúcares Totales	NMX	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
28	QM	Acidos Grasos	AOAC	Alimentos líquidos o sólidos	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	100 g
29	QM/AQ	Otros parámetros químicos	TODOS	Alimentos líquidos o sólidos	Empaque original del Producto / Envase de Hojalata sellado / Bolsa de primer uso estéril	01 unidad, 200 ml o 200 g
30	AQ	Residuos Pesticidas	UNE-EN 15662:2019 (Modificado)	Frutas/ Vegetales pequeños, unidad <25 g (aceitunas, fresas, frejoles, cereales en grano, nueces, etc).	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético, otros	500 g
				Frutas/ Vegetales medianos, unidad >25 y <250g (naranjas, cítricos, papas, zanahorias, etc)	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético, otros	Al menos 6 unidades
				Frutas/ Vegetales grandes, unidad >250 g (coles, pepinos, cocos, racimos de uva, choco, etc)	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	Al menos 3 unidades
				Café en grano, fruta seca, harina, hierba fresca	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	500 g
				Otros Alimentos elaborados y/o procesados de origen vegetal	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	200 g
				Espicias, infusiones, hierba seca	Envase original del producto / Bolsa de primer uso, y sellado hermético	200g
				Líquidos: Jugo de fruta	Envase original del Producto: Botella de vidrio estéril // Bolsa Estéril o de primer uso.	500 ml

a. Cantidad mínima de muestra correspondiente para cada unidad de muestra. Si el servicio contempla paquetes de ensayos el peso mínimo será >200 g.

ENTREGA DE MATERIAL, RECOLECCION Y RECEPCION DE MUESTRAS

Las solicitudes para entrega de material o recolección de muestras se deberán realizar con mínimo 2 días hábiles de antelación de acuerdo a programación previamente establecida entre el cliente, el desarrollador comercial y el área de recepción de muestras de ALS LS PERU SAC a través del siguiente e-mail muestras.food@alsglobal.com cuando refiere a muestras provenientes del cliente; sin embargo de ser muestras provenientes por el organismo de inspección la coordinación o programación es previamente entre el cliente y el organismo de inspección de ALS LS PERU SAC a través del siguiente e-mail eder.gomez@alsglobal.com

Siempre que se programe una toma o recolección de muestra y no sea posible la consecución de la actividad requerida por razones ajenas a ALS LS PERU SAC, y que no haya sido notificado con mínimo 24 horas de antelación, será aplicada una tarifa de S/140 por visita.

Tiempo de Espera: Después de los primeros 30 minutos de espera de la hora acordada para la recolección o toma de muestra, será aplicada una tarifa por cada fracción de 15 minutos por valor de S/15.

La toma de muestras, así como el procesamiento de las mismas en horarios nocturnos o dominicales, tendrán un costo adicional que debe consultar con nuestro Desarrollador Comercial para contar con la debida aprobación previa a la prestación del servicio. Adicionalmente, las muestras remitidas deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para el tipo de ensayo que se desee contratar.

Revisión: 12

Fecha de Revisión: 16/02/2023



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

En caso de envío de muestras al Laboratorio, se reciben únicamente relacionadas en el formato **"FLAB 616 Acta de recepción de muestras"**, de lo contrario no serán ingresadas a proceso hasta que no sea enviado dicho formato en físico o por correo electrónico a Muestras.Food@ALSGlobal.com

*Este documento debe incluir la información completa de la muestra y la solicitud de análisis, es un formato de remisión de muestras, ESTE FORMATO NO APLICA COMO PROPUESTA COMERCIAL POR LO QUE NO DEBE RELACIONAR INFORMACIÓN DEL ACUERDO COMERCIAL.

- **DIRECCIÓN DE LABORATORIO PARA ENTREGA DE MUESTRAS:** Av. Nicolás Dueñas 1040, Cercado de Lima.
- **HORARIO DE ATENCIÓN:** De lunes a viernes de 8:00 am a 6 pm en horario corrido y sábados de 8:00 am a 3:00 pm. Si las muestras llegan después de las 3pm del sábado serán procesadas al día hábil siguiente.

PLAZOS DE ENTREGA DE RESULTADOS

Los tiempos de entrega de resultados son indicados en la tabla a continuación. Sin embargo estos plazos de entrega son estimaciones y pueden cambiar por razones puntuales y específicas. ALS LS PERU se compromete a esforzarse en cumplir los tiempos de entrega estipulados en el tabla.

Plazo de entrega para los resultados estándar: El plazo estipulado es en días hábiles a partir de la fecha de recepción de las muestras en las sedes de los laboratorios. Para grupos de ensayos o parámetros, el plazo deberá ser calculado en función del ensayo que presente el mayor plazo de entrega.

N°	LAB	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO	MATRIZ	PLAZO DE ENTREGA (b)
1	MB	Salmonella	ISO 6579	Alimentos líquidos // sólidos	5 días
			ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	
			AOAC	Hidrobiológicos	
2	MB	<i>Vibrio cholerae</i>	FDA	Alimentos líquidos // sólidos	3 días
3	MB	Esterilidad Comercial	FDA	Alimentos en conserva pH<4.6 // Alimentos en conserva pH ≥ 4.6	17 días pH<4.6 // 18 días pH≥4.6
4	MB	Control de Esterilidad	NTP	Conservas de pescado	18 días
5	MB	Coliformes Totales	ISO 4832	Alimentos líquidos // sólidos	3 días
			ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	
			ISO 4831	Alimentos líquidos // sólidos	
6	MB	<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649	Alimentos líquidos // sólidos	3 días
			FDA/ICMSF	Superficie viva // Superficie inerte	
7	MB	<i>Vibrio Parahaemolyticus</i>	FDA	Alimentos sólidos	4 días
8	MB	<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888	Alimentos líquidos // sólidos	3 días
			FDA	Superficies vivas	
9	MB	Microorganismos a 30°C	ISO 4833	Alimentos líquidos // sólidos	4 días
			APHA/ICMSF	Ambientes	3 días
10	MB	Mohos y Levaduras	ICMSF	Alimentos líquidos // sólidos	5 días
			APHA/ICMSF	Ambientes	
11	MB	<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Alimentos líquidos // sólidos	5 días
			ISO 11290-2	Superficie viva // Superficie inerte	3 días
12	MB	<i>Clostridium perfringens</i>	FDA	Alimentos sólidos	3 días
13	MB	Bacterias anaerobias sulfito reductor	ISO 15213	Alimentos sólidos	3 días
14	MB	Numeración de enterobacteriaceae	ISO 21528	Alimentos sólidos	3 días
15	MB	Otros parámetros microbiológicos	TODOS	Alimentos líquidos // sólidos	Dependiendo del método de ensayo
16	FS	Evaluación Sensorial	ISO 4121:2003	Alimentos sólidos	4 días
17	FS	Evaluación de cierre en envases metálicos	NTP 204.063 (EXCEPTO 6.2.2)	Alimentos sólidos	4 días
18	FS	Análisis Físico-Organoléptico	NTP 204.007:2019	Alimentos sólidos	5 días
19	FS	Otros parámetros físicos sensoriales	TODOS	Alimentos líquidos // sólidos	Dependiendo del método de ensayo
20	QM	Histamina	NCh	Alimentos sólidos	5 días

Revisión: 12

Fecha de Revisión: 16/02/2023



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

21	QM	Sulfitos	AOAC	Alimentos sólidos	5 días
22	QM	Metales	NOM/NCh (Validado)	Alimentos sólidos	5 días
23	QM	Grasa	Depende del alimento	Alimentos líquidos // sólidos	6 días
24	QM	Humedad	Depende del alimento	Alimentos líquidos // sólidos	4 días
25	QM	Cenizas	Depende del alimento	Alimentos líquidos // sólidos	5 días
26	QM	Proteína	Depende del alimento	Alimentos líquidos // sólidos	6 días
27	QM	Azúcares Totales	NMX	Alimentos líquidos // sólidos	5 días
28	QM	Acidos Grasos	AOAC	Alimentos líquidos // sólidos	8 días
29	QM/AQ	Otros parámetros químicos	Depende del alimento	Alimentos líquidos // sólidos	Dependiendo del método de ensayo
30	AQ	Residuos Pesticidas	UNE-EN 15662:2019 (Modificado)	Frutas/ Vegetales pequeños, unidad <25 g (aceitunas, fresas, frejoles, cereales en grano, nueces, etc).	3 días
				Frutas/ Vegetales medianos, unidad >25 y <250g (naranjas, cítricos, papas, zanahorias, etc)	3 días
				Frutas/ Vegetales grandes, unidad >250 g (coles, pepinos, cocos, racimos de uva, choclo, etc)	3 días
				Café en grano, fruta seca, harina, hierba fresca	3 días
				Otros Alimentos elaborados y/o procesados de origen vegetal	3 días
				Espicias, infusiones, hierba seca	3 días
				Líquidos: Jugo de fruta	3 días

b. Los tiempos en los análisis microbiológicos corresponden a reportes sin presuntivos. De presentarse sospecha se extendería el tiempo de acuerdo con el método.

ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS ANTES, DURANTE Y DESPUES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

Desde el momento del ingreso de las muestras a ALS LS PERU, el almacenamiento de las muestras se realiza bajo condiciones controladas. Las muestras perecibles y no perecibles procesadas para el servicio son descartadas al finalizar el ensayo.

En caso de haber remanentes de las muestras, solo se almacenaran si el cliente manifiesta a través de un comunicado formal la necesidad de mantenerlas por mas tiempo o la necesidad de que las muestras sean devueltas despues de ser analizadas y para esto se requiere previa revision de capacidad de almacenamiento por parte del laboratorio.

ANÁLISIS DE MUESTRAS CON DESVIACIONES

Si **OCEANO FOODS S.A.C.** autoriza el ensayo sobre una muestra que presenta una desviación (por ejemplo, tiempo de retención superado, temperatura de llegada fuera del valor máximo permitido, entre otros), esto debe quedar formalizado por escrito (por correo) a través del desarrollador comercial.

QUEJAS, SOLICITUD DE REPROCESOS O VERIFICACIONES

Cualquier petición, queja o reclamo frente a un servicio prestado, deberá realizarse mediante correo electrónico, al Desarrollador Comercial y/o Profesional de Servicio al Cliente asignado. Las quejas también podrán recibirse verbalmente o por teléfono, pero siempre deberán quedar formalizadas por correo, a los contactos ya mencionados. Adicionalmente, cualquier solicitud de verificación que implique un reproceso, deberá ser hecha en un plazo no mayor a 10 días calendario después de generado el informe de resultados, para lo cual el laboratorio analiza la situación y emite respuesta frente a las inquietudes informadas.

El laboratorio en los casos que estime conveniente, realizará el reproceso de las contra muestras como herramienta para dirimir dudas o desacuerdos frente a los resultados reportados. El reproceso de las contra muestras puede tener un costo adicional, dependiendo de la situación reportada por el cliente. Este ítem es aplicable siempre que la muestra ingresada permita un reensayo.

Si el cliente lo requiere, el procedimiento para el tratamiento de Quejas (PG 021) está disponible para su consulta, como copia no controlada, la cuál deberá ser solicitada al Desarrollador Comercial y/o Profesional de Servicio al Cliente asignado. Tambien se cuenta con el flujograma de quejas que puede ver en la pagina web: <https://www.alsglobal.com/en/Search#q=peru>



right solutions.
right partner.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

ALS LS PERU S.A.C.

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

CONFIDENCIALIDAD

ALS LS PERU S.A.C. tiene una política de confidencialidad, documentada en su sistema de calidad, por el cual se compromete a mantener la confidencialidad de la información obtenida o proporcionada por el cliente o creada durante la realización de los servicios realizados en nuestros laboratorios (incluyendo tercerizados o subcontratados), siendo responsable por medio de esta cotización, exceptuando cuando por ley o autorizado por las disposiciones contractuales o cuando la autoridad reguladora lo requiera y establezca como obligación para el Organismo Evaluador de la Conformidad informarle sobre los incumplimientos a los requerimientos y normativas sanitarias y/o de calidad respecto a las inspecciones y/o ensayos realizados. En este caso el cliente será notificado por escrito, salvo que esté prohibido por ley, acerca de la información proporcionada. En el caso de obtenerse información sobre el cliente, por fuentes diferentes al mismo (por ejemplo, a través de quejas u organismos reglamentarios), esta información será confidencial entre el cliente y el laboratorio. El proveedor (fuente) de esta información se mantendrá como confidencial por nuestra parte y no se podrá compartir con el cliente, a menos que se haya acordado con la fuente.

PRECIOS

OCEANO FOODS S.A.C. se compromete a pagar el valor total de las facturas emitidas para el pago del servicio prestado, conforme a los valores referenciados en las condiciones generales y en el anexo técnico de la presente propuesta, dentro del plazo y a través de los medios acordados y contemplados en la factura respectiva.

Los precios no incluyen derechos, tasas, alquileres e impuestos derivados de la aplicación de las regulaciones.

Los valores presentados son válidos para la adjudicación total de esta propuesta. Se deben tener en cuenta todos los valores y cantidades incluidas en la propuesta.

Precios en euros o dólares cuando corresponda serán definidos en soles teniendo en cuenta el tipo de cambio al momento de facturar.

Todos los precios estarán sujetos a la tarifa de IGV actual.

En caso de ser solicitado un reproceso o confirmación de resultados, será facturado el cobro de acuerdo a la propuesta vigente correspondiente a la repetición del análisis de la muestra, a menos que el laboratorio por confirmación de resultados decida repetir los análisis. La repetición de los ensayos solo será posible si se cuenta con contramuestra en la cantidad suficiente para realizar la repetición del análisis. Caso contrario, el cliente estará obligado a pagar todos los costos necesarios, incluyendo muestreo, transporte, pruebas y otros requerimientos.

Están excluidos los valores sujetos a: la emisión de informes en idiomas extranjeros, emisión de resultados en formato del cliente y/o formato de diligenciamiento en plataforma del cliente, emisión de informes técnicos complementarios a los análisis no conveidos, devolución de muestras, demás servicios no discriminados en el ámbito de la propuesta. Estos servicios podrán ser prestados con manifestación previa del cliente y se evaluará el cobro o no de los mismos de acuerdo a los acuerdos comerciales y la capacidad de laboratorio.

FACTURACIÓN

La factura y el anexo de la factura (cuando sea aplicable) estarán disponibles en el soporte elegido por el cliente al aceptar las condiciones descritas en esta propuesta o en las propuestas anteriores.

El inicio de la facturación ocurrirá después de iniciar con la prestación de los servicios, salvo que se acuerden otras condiciones con el cliente. Para ello deberán adjuntar las aceptaciones de los servicios realizados (órdenes, HES, contratos, y demás información).

Cualquier reclamación sobre el contenido de una factura deberá ser comunicada o efectuada en un plazo máximo de 15 días (por declaración de impuestos) al desarrollador comercial, después de su fecha de expedición, la revisión de la reclamación será revisada y podrá ser aceptada o rechazada por ALS LS PERU.

MEDIOS DE PAGO

ALS LS PERU propone al cliente los siguientes medios de pago:

- **Debito automatico o pago por servicio:** Se debe solicitar al Desarrollador Comercial encargado de su cuenta.

Transferencia Bancaria (En este caso se deben indicar los números de factura en la descripción de la transferencia).

Una vez realizada la cancelación de la factura, por favor enviar comprobante de pago al correo del Desarrollador Comercial encargado de su cuenta con copia a salme.cobranza@alsglobal.com



right solutions.
right partner.

ALS LS PERU S.A.C.

FCOM 003-1

Av. Guillermo Dansey 1801
Mz J Lote 18. Urb Industrial Conde
(Ref. Av. Dueñas 1040)
Cercado de Lima, Lima

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

Banco	Moneda	No. Cuenta Corriente	Código interbancario - CCI
BANCO DE CRÉDITO	M.N. S/.	193-2251408-0-93	002 193 002251408093 10
	M.N. \$/	194-1939069-1-64	002 194 001939069164-90
SCOTIABANK	M.E. US. \$	000-1470851	009-041-000001470851-55
	M.N. S/	128-0015262	009-041-201280015262-54

Asimismo, el pago de la detracción correspondiente al D.L. 940 deberá efectuarse en nuestra cuenta bancaria:

Banco	Moneda	No. Cuenta Corriente
BANCO DE LA NACIÓN	M.N. S/.	00000-492817

• **Cheque bancario a orden de ALS LS PERU SAC**

DERECHO DE RETENCION

ALS LS PERU Goza de un derecho de retencion de las muestras o los resultados, como garantia de pago de los valores vencidos en referencia a los servicios prestados.

SITUACIONES DE FUERZA MAYOR

ALS LS PERU no es responsable de atrasos, errores, perjuicios o daños derivados del incumplimiento o cumplimiento deficiente de las obligaciones contractuales, cuando este no sea imputable a titulo de de dolo o culpa grave, no siendo responsable en los siguientes casos:

- Daños causados que sean responsabilidad del cliente o de cualquier otro tercero que no este al servicio del ALS LS PERU.
- El incumplimiento de las obligaciones contractuales derivadas del incumplimiento de las directrices judiciales o autoridades administrativas por ejemplo, no aceptacion de la acreditacion, etc., o
- Incumplimiento o cumplimiento defectuoso de las obligaciones contractuales que resulten de la ocurrencia de situaciones de fuerza mayor, es decir situaciones de fuerza mayor o situaciones impredecibles o extraordinarias fuera del alcance de o control de ALS LS PERU, tales como incendios, cortes de energia, explosiones, conflictos armados, disturbios, inurrecciones civiles, decisiones gubernamentales, huelgas, terremotos, inundaciones, emergencias sanitarias y otros cataclismos y desastres naturales que no pueden ser controlados y prevenir el incumplimiento de las obligaciones contractuales.

ALS LS PERU S.A.C.

Cotización de Servicio. Nro.: ALS.PE.FOOD-O-LB_OI_CT-1122-23-0001

A continuación, se detallan las Condiciones Contractuales para los Servicios realizados por ALS:

CONDICIONES CONTRACTUALES PARA EMISIÓN DE INFORME DE ENSAYO:

1) ALS inicia el proceso al recibir la muestra según la cotización respectiva, luego notificará al cliente para confirmar la identificación, envase, etc. de la muestra recibida en un plazo no mayor a 24 horas. De no recibir respuesta alguna se asumirá la información contemplada en el acta de ingreso o acta de muestreo como correcta; ante cualquier observación posterior, el cliente asumirá el tiempo que implique la corrección, esto siempre y cuando proceda.

2) Cuando el cliente solicite un reensayo: Si el resultado se encuentra dentro del rango de control de calidad, el cliente correrá con los costos que se generen (precio de lista de cada parámetro solicitado). Si el resultado no se encuentra dentro del rango de control de calidad, ALS asumirá el costo generado. El cliente deberá entregar la cantidad de muestra solicitada desde un inicio, de lo contrario no aplicará el reensayo.

3) Toda observación de la entidad reguladora que involucre análisis adicionales, serán asumidos por el cliente.

4) ALS solo expide informes de ensayo, sobre la base de información, documentos y/o muestras suministradas por o a nombre del cliente y únicamente para beneficio del cliente quien es el responsable de actuar como lo considere conveniente sobre la base de dichos documentos emitidos. ALS no se hace responsable por resultados incorrectos que resulten por información confusa, errónea, incompleta, desorientadora o falsa suministrada por el cliente.

5) ALS cuenta con un seguro de responsabilidad civil profesional, el cual cubre las responsabilidades derivadas de las actividades de inspección y/o reclamo acreditado que le pudiera ser atribuido, el monto no será mayor a 3 veces el costo del servicio y con un monto máximo de USD 10,000.00. Entiéndase por un reclamo debidamente acreditado y avalado mediante resolución de la autoridad competente.

6) ALS tiene una política de confidencialidad, documentada en su sistema de calidad, por el cual se compromete a mantener la confidencialidad de la información y datos proporcionados por el cliente y los obtenidos en los servicios brindados realizados en nuestros laboratorios y en laboratorios tercerizados y/o subcontratados; excepto cuando la autoridad reguladora lo requiera y establezca como obligación para el Organismo Evaluador de la Conformidad informarle sobre los incumplimientos a los requerimientos y normativas sanitarias y/o de calidad respecto a las inspecciones y/o ensayos realizados. En este caso el cliente será notificado por escrito, salvo que esté prohibido por ley, acerca de la información proporcionada.

7) Si el cliente no especificara los métodos de ensayo, ALS podrá sugerir y aplicar los más apropiados para el servicio en particular.

8) En caso de requerirse subcontratar los servicios a un tercero, se realizará previa aceptación del cliente.

9) Cualquier modificación a la Cotización inicial se hará por escrito.

10) El documento emitido por ALS podrá entregarse a un tercero previa autorización escrita.

11) En caso el cliente suspenda el servicio:

- De análisis: lo deberá realizar con un máximo de 6 hrs luego de ingresada la muestra a laboratorio, de no ser el caso deberá pagar por los análisis ya realizados.

- De muestreo: lo deberá realizar con un máximo de 24 hrs antes del inicio del servicio, de lo contrario deberá pagar por los gastos generados de transporte u otros.

12) ALS tendrá derecho, inmediatamente y sin responsabilidad alguna, a suspender o a dar por terminada la prestación de los servicios en caso de que ocurra alguno de los siguientes eventos:

- El cliente no ha cumplido con el compromiso de pago indicado en la Cotización.

- El cliente presentó información errada sobre la muestra.

- El cliente no brinde las condiciones mínimas de seguridad para el personal de ALS en los sitios e instalaciones donde se realizará el servicio (Muestreo)

- La planta no se encuentra produciendo o no se encuentra el responsable de planta (Muestreo)

13) El documento emitido por ALS (Informe) tiene el alcance y vigencia solo para la muestra analizada, siempre y cuando mantenga las mismas condiciones en que se realizaron los análisis y/o muestreos de ser el caso.

14) No está permitido el uso del nombre corporativo de ALS para fines publicitarios, sin previa autorización escrita de ALS.

15) Si tuviese alguna queja y/o sugerencia del servicio prestado, por favor contactarse al correo electrónico de su asesor comercial.

16) En caso de la muestra es proporcionada por el cliente, la muestra ingresada al laboratorio es única, no puede ser complementada con otra muestra.

CONDICIONES CONTRACTUALES PARA EL SERVICIO DE INSPECCIÓN:

1) ALS es un Organismo de Inspección "Tipo A" por la cual garantiza que: la organización y su personal no está comprometido con ninguna actividad que suponga un conflicto con su independencia de juicio e integridad relativa a las actividades de inspección y sin ningún tipo de presión comercial o financiera proveniente de personas u organizaciones internas o externas que pueda afectar las diversas actividades relacionadas con el servicio de Inspección. ALS y su personal no se encuentra relacionado con el diseño, fabricación, suministro, instalación, uso o mantenimiento, ni es instalador, comprador, propietario, usuario o mantenedor los objetos inspeccionados.

2) En caso el cliente o la entidad legal lo solicite, ALS tomarán muestras dirimientes y/o contra muestras que serán custodiadas y almacenadas en condiciones ambientales controladas por un periodo de 90 días salvo que la naturaleza del producto debido a su perecibilidad exija un periodo menor. Para el caso de las muestras dirimientes de Qaliwarma el periodo de custodia o almacenamiento es de 180 días. El cliente puede solicitar la devolución de sus muestras dirimientes antes de la fecha de descarte de estas por escrito, de lo contrario se procede a la eliminación segura en cumplimiento con la legislación vigente. Las muestras para certificación sanitaria por requerimiento de la autoridad regulatoria

es obligatorio la extracción de muestras dirimientes, la contra muestra puede ser desestimada por el cliente y queda registrada en el acta de inspección.

3) El cliente debe brindar las facilidades necesarias para el acceso del personal a las instalaciones en donde se va a realizar el servicio, así como las facilidades que garanticen la ausencia de interrupciones durante el desarrollo del servicio.

4) El cliente debe verificar que se tomen todas las medidas necesarias para la seguridad de las condiciones de trabajo, los sitios y las instalaciones durante la ejecución de los servicios, asimismo debe Informar oportunamente a ALS acerca de los peligros y riesgos conocidos, fueren estos reales o potenciales.

5) Toda observación de la entidad reguladora que involucre inspecciones adicionales, serán asumidos por el cliente.

6) ALS solo expide informes y/o certificados de inspección sobre la base de información, documentos y/o resultados del servicio de inspección realizado a nombre del cliente y únicamente para beneficio del cliente, quien es el responsable de actuar como lo considere conveniente sobre la base de dichos documentos emitidos. ALS no se hace responsable por resultados incorrectos que resulten por información confusa, errónea, incompleta, desorientadora o falsa suministrada por el cliente.

7) ALS cuenta con un seguro de responsabilidad civil profesional, el cual cubre las responsabilidades derivadas de las actividades de inspección y/o reclamo acreditado que le pudiera ser atribuido, el monto no será mayor a 3 veces el costo del servicio y con un monto máximo de USD 10,000.00. Entiéndase por un reclamo debidamente acreditado y avalado mediante resolución de la autoridad competente.

8) ALS tiene una política de confidencialidad, documentada en su sistema de calidad, por el cual se compromete a mantener la confidencialidad de la información y datos proporcionados por el cliente y los obtenidos en los servicios brindados realizados en nuestros laboratorios y en laboratorios tercerizados y/o subcontratados; excepto cuando la autoridad reguladora lo requiera y establezca como obligación para el Organismo Evaluador de la Conformidad informarle sobre los incumplimientos a los requerimientos y normativas sanitarias y/o de calidad respecto a las inspecciones y/o ensayos realizados. En este caso el cliente será notificado por escrito, salvo que esté prohibido por ley, acerca de la información proporcionada.

9) En caso de requerirse subcontratar una parte del servicio a un tercero, se realizará previa aceptación del cliente.

10) Cualquier modificación a la Cotización inicial se hará por escrito.

11) El documento emitido por ALS podrá entregarse a un tercero previa autorización escrita.

12) En caso el cliente suspenda el servicio: deberá solicitarlo con un máximo de 24 hrs antes del inicio del servicio, de lo contrario deberá pagar por los gastos generados de transporte u otros.

13) ALS tendrá derecho, inmediatamente y sin responsabilidad alguna, a suspender o a dar por terminada la prestación de los servicios en caso de que ocurra alguno de los siguientes eventos:

- El cliente no ha cumplido con el compromiso de pago indicado en la Cotización.

- El cliente no brinde las condiciones mínimas de seguridad para el personal de ALS en los sitios e instalaciones donde se realizará el servicio (Muestreo o Inspecciones)

- La planta no se encuentra produciendo (inspección de proceso) o no se encuentra el responsable de planta.

- Desviaciones en el proceso inspeccionado o con respecto al lote, producto declarado (Puntos de corte- según procedimientos internos ALS)

14) El documento emitido por ALS (Informe o Certificado) tiene el alcance y vigencia sólo para el lote o línea de proceso sometido a inspección, siempre y cuando mantenga las mismas condiciones en que se realizó el servicio.

15) No está permitido el uso del nombre corporativo de ALS para fines publicitarios, sin previa autorización escrita de ALS.

16) Si tuviese alguna queja, apelación y/o sugerencia del servicio prestado, por favor contactarse al correo electrónico de su asesor comercial.

CONDICIONES CONTRACTUALES SERVICIOS determinación del SARS-CoV-2

1) La toma de muestras se realizará con 1 o más hisopos (máximo 5) por punto de muestreo y el resultado del análisis será del compuesto de los hisopos utilizados

2) Los resultados reflejarán la presencia o ausencia del SARS-CoV-2 únicamente en la superficie muestreada al momento de la toma de muestra

3) Las muestras se procesarán al día siguiente del muestreo. Las muestras tomadas el día viernes serán procesadas el lunes siguiente

4) Los resultados (Informe de ensayo, Certificados e Informe de Inspección), se enviarán de manera virtual. En caso se requiera el envío en físico, este generará un recargo adicional

5) ALS no será responsable bajo ningún concepto por la toma de muestras cuando ésta, sea realizada por el cliente. Así mismo, el cliente tiene la obligación y es el único responsable de seguir estrictamente las instrucciones de muestreo proporcionadas por ALS

6) Las muestras tomadas deberán de considerarse sospechosas de contaminación por lo que se solicita seguir las instrucciones del muestreo proporcionadas por ALS

7) La determinación del SARS-CoV-2 corresponde a un ensayo destructivo por lo que no se considerarán reensayos

8) Los resultados emitidos darán lugar solamente a un informe de ensayo no comparativo

9) La trazabilidad del análisis realizado será almacenado por un periodo máximo de tres (03) meses