

FORMATO N° 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES EN GENERAL

Órgano y/o Unidad Orgánica: Departamento de Nutrición y dietética

Actividad del POI: Garantizar y mejorar de forma continua y oportuna el cuidado de la salud y la calidad de atención de los servicio de salud

Denominación de la Contratación: ADQUISICIÓN DE FRUTAS

N°	CODIGO SIGA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	094100030038	COCONA (AL PESO)	KLG	960
2	094100030218	MANGO (AL PESO)	KLG	3000
3	094100030311	MANZANA VERDE (AL PESO)	KLG	2400
4	094100030029	MEMBRILLO (AL PESO)	KLG	960
5	094100030014	PIÑA (AL PESO)	KLG	4800
6	094100030015	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KLG	2400

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

Brindar la ración alimenticia en el (ALMUERZO y COMIDA) a los pacientes hospitalizados y al personal de salud de guardia del HNSEB.

II. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN (Obligatorio)

Objetivo General:

Atender con la ración alimenticia a nuestros pacientes hospitalizados y al personal de salud de guardia del HNSEB.

Objetivos Específicos:

- Proveer micronutrientes que contribuya a mejorar y / o mantener el aporte adecuado de vitaminas y minerales de nuestros pacientes hospitalizados y al personal de salud de guardia del HNSEB.
- Mantener el aporte adecuado de fibras que contribuye en la buena digestión de nuestros pacientes hospitalizados y al personal de salud de guardia del HNSEB.
- Mejorar el sistema inmunológico de pacientes hospitalizados y al personal de salud de guardia del HNSEB.



III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Obligatorio)				
N°	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1	Cocona (Al peso)	kg	Tipo	Fresco
			Presentación	A granel, en jabas de plástico limpios y desinfectadas; en buen estado.
			Característica	Frutos de color amarillo pálido, pulpa jugosa, firmeza intermedia. Sanas, enteras, sin magulladuras, ni signos de podredumbre, libre de insectos y sin restos de sustancias químicas dañinas. Peso promedio del producto 40gr.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
2	Mango (Al peso)		Tipo	Fresco. De agua.
			Presentación	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectados , en buen estado.
			Característica	Fruto con buen estado de madurez, color verde, limpias, sin daños mecánico, sin manchas de golpe, sin grietas ni signos de podredumbre. El lote deber presentar uniformidad en tamaño y calidad. Peso promedio del producto 100 a 150 gr.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño , sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
3	Manzana Verde (Al peso)	kg	Tipo	Fresco. De agua .
			Presentación	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectados, en buen estado.
			Característica	Fruto con buen estado de madurez, color verde, limpias, sin daños mecánico, sin manchas de golpe, sin grietas ni signos de podredumbre. El lote deber presentar uniformidad en tamaño Y calidad. Peso promedio del producto 100 a 150 gr.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
4	Membrillo (Al peso)	kg	Tipo	Fresco
			Presentación	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
			Característica	Frutos grandes de color amarillo, buen estado de madurez, consistencia dura, no esponjosa, sin pardeamiento, limpios, frescos, sanos, sin daños mecánicos, sin picaduras. El lote debe presentar uniformidad en tamaño, variedad y calidad. Peso promedio del producto 250 gr.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y



				exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
			Tipo	Fresco. Golden
			Presentación	A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
5	Piña (Al peso)	kg	Característica	Fruto de tamaño regular. Aspecto fresco, sano, limpio, consistencia firme, libre de perforaciones, sin golpes ni magulladuras; exento de humedad externa, exento de olores y sabores extraños; sin pedúnculo, tamaño de la corona máximo 7 cm. Peso promedio del producto 2 a 3 kg.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
			Tipo	Fresco
			Presentación	A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
6	Plátano de Isla (Al peso)	kg	Característica	Frutos grandes, con cáscara amarilla (mínimo 80%). Limpios, enteros, sanos, sin manchas de golpes ni magulladuras, sin grietas, libre de residuos químicos. El lote debe ser uniforme en calidad y variedad. Peso promedio del producto 150 a 200 gr.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

No corresponde

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

No requiere

VII. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)

No corresponde

VIII REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

Manipulador: PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.

Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de frutas, con sistema de **enfriamiento** y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas.

Documentación:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. (Se presentará en la propuesta del producto).
- Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.
- Certificado de Fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización) del lugar de Almacenamiento y/o procesamiento. (Se presentará en el internamiento del producto).
- Copia del carnet de Sanidad Vigente del personal transportista y manipulador de alimentos. (Se presentará en el internamiento del producto).

X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN (Obligatorio)

- **Lugar:** Almacén Central del HNSEB
- **Plazo:** Según cronograma del área usuaria.

XI CONFORMIDAD (Obligatorio)

- La conformidad lo realiza la jefatura del Dpto. de Nutrición y Dietética del HNSEB.
- El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 11 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente.



- De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar o reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato, o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de 01 día hábil a partir de la notificación.
- En caso de El incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

- El hospital se obliga a pagar la contraprestación al CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley De Contrataciones Del Estado.
- Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad del bien deberá hacerlo en un plazo que no excederá los quince (15) días de producida la recepción.

XIII RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

EL contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

XIV. PENALIDADES (Obligatorio)

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria= $0.10 \times \text{monto}$

$F \times \text{plazo en días}$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios y consultorías: $F=0.25$.
 - b.2) Para obras: $F=0.15$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

XV OTRAS PENALIDADES

(De acuerdo al tipo de contratación las áreas usuarias pueden establecer otras penalidades diferentes a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables y proporcionales con el objeto de la contratación, por lo que se debe precisar el listado de las situaciones, condiciones, el procedimiento de verificación de las ocurrencias y los montos o porcentajes a aplicar).

XVI RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

La HNSEB puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- b) Por la acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- c) Por la paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.
- d) Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden de compra o servicio, que no sea imputable a las partes

Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la Orden de Compra o de Servicio y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.

XVII OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL POSTOR declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecidos, negociados o efectuados, cualquier pago, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL POSTOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios,



accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, EL POSTOR se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XIX. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.


MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO E. BERNALES

M.C. ROSA EVELIA CHUMPEÑAMAR
NUTRICIONISTA
CNP 2960 RNE 524
JEFE DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

Firma: Área Usuaria
(Unidad que Solicita el pedido)

VB: Área Técnica
(De corresponder)

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VÍVERES FRESCOS- FRUTA

Item	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	NÚMEROS DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N°	FRUTAS	kg	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
1	COCONA (AL PESO)	KLG	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
2	MANGO (AL PESO)	KLG	3,000	1000	1000	1000	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3	MANZANA VERDE (AL PESO)	KLG	2,400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
4	MENBRILLO (AL PESO)	KLG	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
5	PIÑA (AL PESO)	KLG	4,800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
6	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KLG	2,400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200

El cronograma de entrega es de acuerdo al calendario de temporada de las frutas, por lo cual la primera entrega corresponde al mes de enero.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
C. ROSA EVELIN CHISTA
NIP 2960 / RNE 624
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA