

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS – HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

DENOMINACIÓN

Suministro de Alimentos – Huevo de gallina calidad primera para Departamento de Nutrición del Hospital Nacional Hipólito Unanue.

FINALIDAD PÚBLICA

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente hospitalizado y del personal de guardia en el ámbito institucional.

2. OBJETIVO GENERAL

Suministrar alimentos – Huevo de gallina calidad primera para cubrir requerimientos nutricionales diarios para pacientes hospitalizados y personal de guardia.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar alimentos seguros, fuente de Proteínas de alto valor biológico, vitaminas del complejo B, Hierro, Zinc y minerales para pacientes hospitalizados y personal de guardia.

4. NORMAS OBLIGATORIAS

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1341.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- NTS N° 07-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos.
- NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina requisitos y clasificación.
- SENASA - Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

5. CARACTERÍSTICAS Y ALCANCES DEL BIEN A CONTRATAR

ITEM PAQUETE	DENOMINACIÓN SEGÚN FICHA TÉCNICA	UND. MED.	CANTIDAD TOTAL SOLICITADA
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg.	18,000

5.1 Características técnicas, según ficha técnica vigente:

Las características técnicas del bien Huevo de Gallina Calidad Primera **se detallan en la ficha técnica vigente adjunta al requerimiento.**



Especificaciones técnicas del huevo de primera

Precisiones:

Nº	CARACTERÍSTICAS	DETALLE
1	Color	Huevo de gallina calidad primera, de color pardo
2	Tamaño	Tamaño mediano (55.55 – 62.5g).
3	Envase	Bandejas porta huevos de plástico cuyo peso neto del producto por envase será entre 1,850 g – 2,000 g, y cada envase tendrá capacidad para 30 unidades de huevo de gallina.

5.2 Envase y/o embalaje

El envase es y/o embalaje de acuerdo a la ficha técnica vigente del bien Huevo de Gallina Calidad Primera.

Tipo de envase y embalaje

El bien será transportado en bandeja de plástico porta huevos de 30 unidades, dentro de contenedores de material plástico (jaba) de primer uso para mantener el producto en condiciones adecuadas, el mismo que será transportado mediante tarimas parihuelas de madera y/o plástico, se requiere que la jaba no toque el piso del vehículo.

Empaque primario:

En bandeja de plástico porta huevo para 30 unidades, limpias, secas, adecuado para la conservación y manipulación del producto, no deberá transmitir sabores ni olores extraños que cumplan con los establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"

Empaque secundario:

Bandeja (jaba) de plástico de polietileno resistentes especiales para el transporte de huevos de gallina, deberán estar limpias y secas, donde se conserva el producto, en contacto con el envase primario, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto de la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente.

5.3 Rotulado

El rotulado deberá ser de acuerdo a la ficha técnica vigente del bien Huevo de Gallina Calidad Primera.

El bien debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

5.4 Alcances de los Bienes a contratar

5.4.1 Calidad:

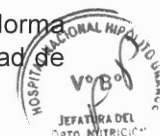
El bien huevo de gallina, está sujeto a la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Por lo tanto, el bien a suministrar deberá estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que este apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

El proveedor deberá reponer el bien observado en un plazo máximo de 1 día calendario.

5.4.2 Seguridad

El bien huevo de gallina, está sujeto a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N° 591-2008-MINSA



5.4.3 Equipos de Conservación y Transporte se los Productos:

El CONTRATISTA deberá acreditar lo siguiente: Contar con vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco (furgón)

El bien huevo de gallina será transportados en envases tipo contenedores de material plástico (jaba) de primer uso con tapa para mantener el producto en condiciones adecuadas, el mismo que será transportado mediante tarimas parihuelas de madera y/o plástico, se requiere que la jaba no toque el piso del vehículo.

Asimismo, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

5.4.4 Manipulación de Alimentos

El personal que interviene en el proceso de manipulación del bien objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible).

De no portar lo requerido, estará afecto de una penalidad.

5.4.5 Protocolos Sanitarios

Durante su permanencia en las instalaciones del Hospital, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda a indumentaria para la entrega de los bienes:

- Respirador y/o mascarilla
- Botas de PVC.
- Gorro de protección personal
- Uniforme (pantalón, polo y/o camisa)
- Fotocheck (nombre completo, DNI y razón social)

El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.

La entidad verificará que el personal haga el correcto uso de la indumentaria, en el caso se pueda evidenciar el uso incorrecto o el no uso de la indumentaria requerida, el contratista estará afecto a una penalidad.

La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

5.4.6 Seguridad

El bien, huevo de gallina está sujeto a la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N.º 591-2008-MINSA.

6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada



7. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.1. Lugar de entrega

El bien – Huevo de gallina calidad primera, serán recibidos en el Almacén Central del Hospital Nacional Hipólito Unanue en avenida CESAR VALLEJO 1390 (Lima-Lima-El Agustino).

7.2. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán hasta los (02) días calendarios contabilizados a partir del día siguiente de notificado la orden de compra para la primera entrega, así como para las entregas sucesivas según cronograma referencial, por un periodo de 365 días calendarios o hasta agotar la cantidad contratada, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y forma de entrega.

7.3. Forma de entrega

Las condiciones de entrega serán las siguientes:

- El contratista realizará la entrega semanal los días **martes**, de acuerdo a la programación semanal a través del Almacén Central de la entidad, en el horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
- Para la primera entrega y las entregas subsiguientes serán de acuerdo a las necesidades del área usuaria según programación del menú en coordinación con el proveedor.
- El pedido mensual será internado a la Institución en 4 sub entregas, cada sub entrega corresponderá al 25% de los productos solicitados mensualmente. En caso el mes tenga 5 martes, no ingresarán los insumos la tercera semana.
- El proveedor deberá de presentar:
 - a) La guía de remisión en cada entrega, la cual deberá ser firmada por el representante del contratista, responsable de almacén y el área usuaria, previa verificación de las cantidades, plazo, condiciones de entrega, calidad del producto.
 - b) Verificación de los bienes:
 - a. Cantidad de los bienes: Para la verificación de la cantidad total recepcionados se contará con la asistencia de un representante del Almacén Central de la Unidad de Logística y un representante del área usuaria.
 - b. Calidad de los bienes: Para la verificación de la calidad de los productos se contará con la presencia de un representante del área usuaria.

NOTA: El listado de la cantidad de bienes a ser atendidos pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios (pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución) y se coordinará anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos, pero no sobrepasan la cantidad original.

A continuación, se presenta un cronograma REFERENCIAL de entrega:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	ENTREGAS												CANTIDAD TOTAL SOLICITADA
		ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	ENTREGA 6	ENTREGA 7	ENTREGA 8	ENTREGA 9	ENTREGA 10	ENTREGA 11	ENTREGA 12	
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000

8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. DOCUMENTOS PARA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

- Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de vehículo de transporte de alimentos.
- Copia del SOAT vigente del vehículo de transporte de alimentos.
- Copia del SCTR el cual incluya al personal que realizara la entrega de los bienes.

8.2. Adelantos

La Entidad no ha establecido ningún tipo de adelantos.

8.3. Subcontratación

No habrá subcontratación

8.4. Con Recepción y Conformidad de los bienes

La recepción se realizará por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística y el Departamento de Nutrición.

La conformidad será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición previo visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción.

8.5. Forma de pago

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Guía de Remisión firmado por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística del HNHU y Departamento de Nutrición.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición, con visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Logística, sito en Avenida César Vallejo N° 1390, distrito El Agustino, Lima.

8.6. Reajuste de los pagos

No habrá reajuste de los pagos.

8.7. Penalidades

8.7.1. Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación:

En caso de retraso injustificado del CONTRATISTA en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con lo establecido en el Artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

8.7.2. Otras penalidades

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad ha visto por conveniente de ser necesario aplicar penalidades por infracciones a las cláusulas del contrato distintas a las establecidas en el artículo 162, que son debidamente objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación; las mismas que se detalla a continuación:



05

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Formula de calculo	Procedimiento
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	1.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el personal de la empresa que entrega el bien, no usa el uniforme adecuado y limpio	1.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	
4	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	2 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	
5	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00am a 10.00am	3 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	
6	Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	2 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	
7	Si el bien que ingresa, no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones.	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	
8	Si la jaba el cual transporta los bienes, tiene contacto con el piso del vehículo	3% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	
9	El proveedor deberá reponer los bienes observados en un plazo máximo de 1 día calendario	5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	

Procedimiento para la aplicación de las Penalidades:

- La aplicación será por cada ocurrencia y/o infracción cometida, hasta el levantamiento del mismo.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán anotados por el personal designado por el ÁREA USUARIA.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán reflejados en el Informe de Conformidad emitido por el AREA USUARIA de la Entidad adjuntando como Anexo las Actas de Observación.

8.8 Responsabilidad por vicios ocultos

De conformidad con el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado, en los contratos de bienes y servicios, El CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

9. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Se detalla el requisito de habilitación para los bienes que conforman el Ítem I – Huevo de gallina calidad primera.




- 04
- Copia simple del 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.

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.


LIC. FORTUNATO PALOMINO HERMOZA
Jefe (e) del Dpto. de Nutrición
C.N.P 3573 RNE 351
Hospital Nacional Hipólito Unánue

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">– Cáscara libre de roturas y quñaduras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		

02

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
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: La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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.

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 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;



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.

01

- fecha de producción y/o caducidad;
- 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;
- 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.

