

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN

ITEM N° 1	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.01	Pan francés	unidad	Tipo	Pan francés del día.
			Presentación	En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados; en buen estado.
			Características	Preparado a base de harina de trigo, uniformemente cocido. Libre de bromato.
			Documentación	Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple vigente de la Habilitación Sanitaria del establecimiento, expedido por DIGESA. (Se presentara en la oferta) Copia simple de la Validación Técnica del Plan HACCP (emitido por DIGESA), salvo en caso de MYPES (D.S. N°007-98-SA). Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES
1.02	Pan de yema	unidad	Tipo	Producto elaborado de harina de trigo de primera, sin bromato, con agregado de azúcar, sal, manteca y levadura.
			Presentación	En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados; en buen estado.
			Presentación	Sabor: suigeneris, ligeramente dulce; Textura: suave, miga adheridas a la corteza.
			Documentación	Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple vigente de la Habilitación Sanitaria del establecimiento, expedido por DIGESA. (Se presentara en la oferta) Copia simple de la Validación Técnica del Plan HACCP (emitido por DIGESA), salvo en caso de MYPES (D.S. N°007-98-SA). Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES
1.03	Pan sin sal	unidad	Tipo	Pan sin sal del día.
			Presentación	En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados; en buen estado.
			Características	Preparado a base de harina de trigo, uniformemente cocido. Libre de bromato.
			Documentación	Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple vigente de la Habilitación Sanitaria del establecimiento, expedido por DIGESA. (Se presentara en la oferta) Copia simple de la Validación Técnica del Plan HACCP (emitido por DIGESA), salvo en caso de MYPES (D.S. N°007-98-SA). Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS	
Documentación	<p>* Copia simple vigente de la Habitación Sanitaria del establecimiento, expedido por DIGESA. (Se presentará en la propuesta del producto).</p> <p>* Copia simple de la Validación Técnica del Plan HACCP (emitido por DIGESA), salvo en caso de MYPES (D.S. N°007-98-SA). (Se presentará en la propuesta del producto).</p> <p>* Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES. (Se presentará en la propuesta del producto).</p> <p>* El encargado de internar los productos alimenticios, deberá dejar una copia la guía de remisión al área usuaria (Dpto. Nutrición).</p> <p>* Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del lugar de procesamiento y transporte. (Se presentará al internamiento del producto).</p>
Transporte	<p>Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto, exclusividad en uso para alimentos, con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
Horario	<p>El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 3 a 3:30 a.m. Máximo 48 horas después de haberse emitido el orden de compra, se aceptarán los productos, previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente.</p> <p>De NO ser encontrado CONFORME la calidad y/o cantidad de los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer ó reemplazar el producto observado, dentro del plazo establecido en el contrato; en caso de incumplimiento, se informará al área competente para la aplicación de la penalidad correspondiente.</p>
Manipulador	<p>PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.</p> <p>Carnet de sanidad vigente. (Se presentará al internamiento del producto).</p>


MINISTERIO DE SALUD
 HOSP. MAC SERGIO E. BERNALES
 LIC. ROSA EVELIA CHUQUIN
 NUTRICIONISTA
 CNP 2980 RNE 524
 JEFE DEL DPTO DE NUTRICION Y DIETETICA

CRONOGRAMA DE ENTREGA PAN

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad total	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° 1	PAN														
1.01	PAN FRANCES	Unidad	237250	20150	18850	20150	19500	20150	19500	20150	20150	19500	20150	19500	19500
1.02	PAN DE YEMA	Unidad	54750	4650	4350	4650	4500	4650	4500	4650	4650	4500	4650	4500	4500
1.03	PAN SIN SAL	Unidad	10950	930	870	930	900	930	900	930	930	900	930	900	900

Observación: La primera entrega corresponde al mes de enero.

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO E. BERNALES
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lic. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ
NUTRICIONISTA
CNP 2384/RNE 324
JEFE DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA