

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

|  |   |
|--|---|
| <b><u>Órgano y/o Unidad Orgánica</u></b>       | Servicio de Nutrición del HNAAA- RPL  |
| <b><u>Actividad del POI:</u></b>               | Mejorar la seguridad social a través del otorgamiento eficiente y equitativo de las prestaciones de salud, económicas y sociales para beneficio de los asegurados |
| <b><u>Denominación de la contratación:</u></b> | ADQUISICION DE ALIMENTOS VIVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HNAAA - RPL  |

#### 1. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento es en base, a la necesidad de poder atender a los pacientes hospitalizados y usuarios del comedor en el momento oportuno con la alimentación requerida de acuerdo a las dietas programadas como corresponde a una entidad de salud.

#### 2. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Atender a los pacientes hospitalizados y usuarios del comedor, brindando atención eficiente y equitativa de las prestaciones de salud.

#### 3. Características del bien a contratar

| ITEM | COD SAP | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Especificación técnica | Unidad de medida | Cantidad Total |
|------|---------|--|------------------------|------------------|----------------|
|------|---------|--|------------------------|------------------|----------------|

|           |                               |  |     |     |     |       |
|-----------|-------------------------------|--|-----|-----|-----|-------|
| 190030003 | Atún filete en aceite vegetal | FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g Conserva elaborada a base de carne de pescado con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial | 600 | 600 | 600 | 1,800 |
| 190040017 | Arveja seca partida           | Envasada   | 100 | 100 | 100 | 300   |
| 190040020 | Avena                         | Es el producto obtenido de los granos de avena previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas,   | 180 | 180 | 180 | 540   |
| 190050015 | Azucar Blanca                 | AZUCAE OBTENIDO DEL JUGO DE CAÑA MEDIANTE PROCEDIMIENTOS INDUSTRIALES APROPIADOS DE REMOCION DE COLOR E IMPUREZAS.   | 50  |     | 50  | 100   |
| 190070026 | Fideo surtido, envasado       | surtidos, envasado   | 80  | 80  | 80  | 240   |
| 190070029 | Fideo tallarin                | fortificado, embolsado x kg  | 80  | 80  | 80  | 240   |
| 190040069 | Frijol bayo                   | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 40  | 40  | 40  | 120   |
| 190040070 | Frijol blanco                 | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 40  | 40  | 40  | 120   |
| 190040072 | Frijol castilla               | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 15  |     | 15  | 30    |
| 190040073 | Frijol panamito               | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 15  | 15  |     | 30    |
| 190040076 | Garbanzos                     | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 30  | 30  | 30  | 90    |
| 190040082 | Habas secas                   | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 8   | 8   | 8   | 24    |
| 190040095 | KIMCHA                        | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 50  | 50  | 50  | 150   |
| 190040099 | Lenteja                       | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 100 | 100 | 100 | 300   |
| 190070097 | Quinua                        | DE PRIMERA. ENV.   | 60  | 60  | 60  | 180   |
| 190070067 | Harina de trigo               | PREPARADA POR KG   | 12  | 12  | 12  | 36    |
| 190040153 | Papa seca                     | de primera, envasado   | 20  | 20  | 20  | 60    |
| 190050084 | Sal refinada yodada para mesa | Refinada yodada para mesa, x 1 kg  | 200 | 200 | 200 | 600   |

### 3.1 técnicas

Las Fichas técnicas se encuentran anexas al requerimiento y pueden ser descargadas de <https://www.perucompras.gob.pe/subasta-inversa/lbsc1-alimentos-y-bebidas-para-consumo-humano.php>

### 3.2 Envase, embalaje y rotulado

#### 3.2.1 Envase

De acuerdo a lo detallado en el numeral 2.

#### **Advertencia**

*Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.*

## 4. Condiciones de los bienes a contratar

### 4.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 4.1.1 Lugar de entrega

Las entregas deberán efectuarse en el Almacén de Cocina Central del Hospital Almanzor Aguinaga Asenjo – Servicio de Nutrición, sito en plaza de la Seguridad Social S/N.- Chiclayo-Chiclayo- Lambayeque.

#### 4.1.2 Plazo de entrega

El plazo de ejecución contractual es por 12 meses, el que se contabiliza a partir del día siguiente de suscrito en contrato.

El plazo de entrega es de 01 día calendario, de acuerdo al cronograma entregado por el servicio de nutrición, una vez suscrito el contrato.

El horario de la recepción de los alimentos es de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 horas. El Servicio de nutrición no está obligado a recibir fuera del horario establecido.

#### Importante

*En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).*

#### 4.1.3 CRONOGRAMA DE ENTREGA:

Las entregas son mensuales en las fechas establecidas en el cronograma que alcanzara el Servicio de Nutrición al contratista el Hospital Almanzor Aguinaga Asenjo al contratista, al día siguiente de suscrito el contrato.

El cronograma podrá ser modificado a necesidad del servicio, lo que será comunicado al contratista.

|           |                               |  |     |     |     |       |
|-----------|-------------------------------|--|-----|-----|-----|-------|
| 190030003 | Atún filete en aceite vegetal | FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 125 g Conserva elaborada a base de carne de pescado con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial | 600 | 600 | 600 | 1,800 |
| 190040017 | Arveja seca partida           | Envasada   | 100 | 100 | 100 | 300   |
| 190040020 | Avena                         | Es el producto obtenido de los granos de avena previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas,   | 180 | 180 | 180 | 540   |
| 190050015 | Azucar Blanca                 | AZUCAE OBTENIDO DEL JUGO DE CAÑA MEDIANTE PROCEDIMIENTOS INDUSTRIALES APROPIADOS DE REMOCION DE COLOR E IMPUREZAS.   | 50  |     | 50  | 100   |
| 190070026 | Fideo surtido, envasado       | surtidos, envasado   | 80  | 80  | 80  | 240   |
| 190070029 | Fideo tallarin                | fortificado, embolsado x kg  | 80  | 80  | 80  | 240   |
| 190040069 | Frijol bayo                   | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 40  | 40  | 40  | 120   |
| 190040070 | Frijol blanco                 | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 40  | 40  | 40  | 120   |
| 190040072 | Frijol castilla               | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 15  |     | 15  | 30    |
| 190040073 | Frijol panamito               | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 15  | 15  |     | 30    |
| 190040076 | Garbanzos                     | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 30  | 30  | 30  | 90    |
| 190040082 | Habas secas                   | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 8   | 8   | 8   | 24    |
| 190040095 | KIMCHA                        | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 50  | 50  | 50  | 150   |
| 190040099 | Lenteja                       | CALIDAD 1 EXTRA ENV.   | 100 | 100 | 100 | 300   |
| 190070097 | Quinoa                        | DE PRIMERA. ENV.   | 60  | 60  | 60  | 180   |
| 190070067 | Harina de trigo               | PREPARADA POR KG   | 12  | 12  | 12  | 36    |
| 190040153 | Papa seca                     | de primera, envasado   | 20  | 20  | 20  | 60    |
| 190050084 | Sal refinada yodada para mesa | Refinada yodada para mesa, x 1 kg  | 200 | 200 | 200 | 600   |

## **4.2 Forma de entrega**

El servicio de Nutrición durante la ejecución contractual verificara el cumplimiento de:

### **a) Transporte**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento, lo que será verificado por el servicio de Nutrición durante la ejecución contractual.

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.

### **b) Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la EsSalud)**

- Certificado de Saneamiento ambiental de Establecimiento Comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, dirección regional de Salud (según corresponda) del almacén y/o ambientes (que manifieste haya realizado los servicios de desinsectación, Desinfección y Desratización).

## **5. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **5.1 Adelantos**

NO CORRESPONDE.

### **5.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por Unidad de Almacén y la conformidad será otorgada por Servicio de Nutrición del Hospital Almanzor Aguinaga Asenjo se emite en un plazo máximo de siete días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable.

### **5.3 Forma de pago**

La El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realiza de acuerdo con lo que se indique en el contrato de consorcio.

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales de acuerdo a lo ingresado.

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

- Documento de recepción y verificación de la Unidad de Almacén y distribución.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del Servicio de Nutrición.

- Comprobante de pago.
- Copia de la orden de compra.
- Guía de Remisión.
- 

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante mesa de partes, sito en Plaza de la Seguridad social S/N.

#### 5.4 Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de SUMA ALZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

#### 5.5 Reajuste de los pagos

Reajuste a los precios, se realizará conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.

#### **Advertencia**

*Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.*

#### 5.6 Penalidades

##### 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.

##### Otras penalidades aplicables

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

| Otras penalidades |  |                  |   |
|-------------------|--|------------------|---|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad   | Forma de cálculo | Procedimiento   |
| 1                 | La unidad de transporte (vehículo de transporte) no cumple con la regulación específica según el tipo de alimento, establecido en el numeral 3.2.1 inciso a) | 0.5 UIT          | El servicio verificara el cumplimiento de la regulación del transporte establecido en el numeral 3.2.1 inciso a) de forma inopinada en cualquier fecha del cronograma de entrega.<br>Suscribiendo Acta de verificación, la que se hará de conocimiento al contratista a través de correo electrónico.<br>La penalidad se aplicará las veces que se verifique el incumplimiento. |

#### 5.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

### 5.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

El servicio de nutrición es el responsable de la supervisión de la calidad de lo solicitado, según el cronograma de entrega que será entregado al contratista, asimismo el personal de almacén verifica la cantidad de lo solicitado. El proveedor deberá entregar los productos con todas las medidas de bioseguridad. (correctamente uniformado).

Para Suscripción del contrato y en cada entrega todos los proveedores adjudicados deberán presentar:

Certificado de Saneamiento ambiental de Establecimiento Comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, dirección regional de Salud (según corresponda) del almacén y/o ambientes (que manifieste haya realizado los servicios de desinsectación, Desinfección y Desratización).

Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución.

#### **Advertencia**

*En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.*

## 6. REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>

- ✓ Copia simple del 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.
- ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

---

<sup>1</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.