



GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



FORMATO N° 01 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

| | |
|----------------------------------|--|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | Departamento de nutrición y dietética |
| Denominación de la Contratación: | Contratación de Suministro de granos para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay. |

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

Contratación de Suministro de Abarrotes para los meses de enero y febrero del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

La contratación de insumos "Abarrotes" está orientada para la atención de necesidades de los pacientes hospitalizados y personal asistencial que realiza guardias diurnas y nocturnas en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, que coadyuven alcanzar la finalidad pública.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR (Obligatorio)

3.1 Descripción de los bienes a contratar

| Ítem | Cantidad | Unidad de medida | Descripción del bien |
|------|-----------|---------------------------|---|
| 1 | Unidad | Aceite vegetal comestible | El producto será sellado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses. Propiedades organolépticas propias del producto. Correctamente sellado libre de impurezas, color y olor propios del producto. |
| 2 | Kilogramo | Arroz extra | El producto será entregado limpio, libre de otras sustancias, correctamente embolsado, con fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses y visible, libre de impurezas, correctamente transportado, con registro sanitario vigente. |
| 3 | Kilogramo | Azúcar rubia domestica | Embolsado, sin roturas, ni aberturas, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses. Color caramelo, sabor característico propios del producto de aspecto granulado homogéneo exento de materias extrañas. |
| 4 | unidad | Fideo surtido para sopa | El producto será entregado embolsado adecuadamente, sin roturas, libre de olores al producto. contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses . sin presencia de insectos, exento de sabores y olores extraños. |
| 5 | Kilogramo | Fideo tallarín x 10 kg | El producto será entregado embolsado adecuadamente, sin roturas, libre de olores al producto. contar con fecha de vencimiento. Sin presencia de insectos, exento de sabores y olores extraños. |
| 6 | Unidad | Galleta de agua x110 gr | Producto elaborado a partir de la harina de trigo fortificada libre de materias extrañas ajenas al producto con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses, color característico libre de punto quemados. Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto, sabor característico exento de sabores rancios de textura suave y crocante, aspecto deberán estar integras exento de insectos vivos o muertos y materias extrañas. • De forma redonda correctamente selladas con nombre visible |



| | | | |
|----|--------|------------------------------|--|
| | | | en el empaque. |
| 7 | Unidad | Galleta de soda x35 gr | <ul style="list-style-type: none"> Producto elaborado a partir de la harina de trigo fortificada libre de materias extrañas ajenas al producto con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses, color característico libre de punto quemados. Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto, sabor característico exento de sabores rancios de textura suave y crocante, aspecto deberán estar integras exento de insectos vivos o muertos y materias extrañas. De forma cuadrada con un contenido de 35gr por presentación, correctamente selladas con nombre visible en el empaque. |
| 8 | Unidad | Leche de soja x400 gr. aprox | <p>Correctamente envasado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses, sin presencia de hinchamientos ni chancaduras correctamente etiquetado, color blanco cremoso, olor característico, sabor característico y aspecto liquido uniforme.</p> <p>Con una presentación de 400 gr, por envase.</p> |
| 9 | Unidad | leche evaporada x 400 g. | <ul style="list-style-type: none"> Correctamente envasados, sin presencia de hinchamiento ni chancaduras. Correctamente etiquetado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses. Enriquecida con vitaminas a y d, de color blanco o crema, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, envase de hojalata de contenido 410 gr. de capacidad neta; sellado herméticamente al calor de acuerdo a las normas técnicas, libre de sabores extraños a su naturaleza, en el rotulado y envase debe ir la marca. |
| 10 | Unidad | Maicena almidón de maíz | <ul style="list-style-type: none"> Polvo fino pulverizado de color blanco, sabor neutro, olor característico al producto, producto limpio seco, embolsado presentación den 25 kg .Presentación en envases sellados, sin grietas. Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, correctamente rotulado, |
| 11 | Unidad | Margarina con sal x1 kg | <ul style="list-style-type: none"> Producto expendido en envase de material grado alimentario, herméticamente cerrado, que asegure la adecuada conservación y calidad del producto De consistencia solida homogénea a la temperatura ambiente, libre de materias extrañas de coloración uniforme, sabor y olor propios del producto fresco, sin indicios de rancidez, enmohecimiento, sabor amargo o cualquier otro sabor y olor extraño u objetable. Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente en una presentación de 2 kg por barra. |
| 12 | Unidad | Mate surtido x | <ul style="list-style-type: none"> Presentación caja herméticamente bien sellado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. |

| | | | |
|----|-----------|--------------------------------------|---|
| | | 100 sobres. | <ul style="list-style-type: none"> Color y olor característico del producto dependiendo de la presentación en cuanto al sabor. Libre de materias extrañas ajenas a producto. |
| 13 | Unidad | Mazamorra instantánea x 150 gr aprox | <ul style="list-style-type: none"> Polvo fino libre de sustancia extrañas ajenas al producto, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Producto herméticamente bien sellado y correctamente rotulado en una presentación de 50 gr por paquete. Con color y olor característico propios del producto, |
| 14 | Unidad | Mermelada x 1 kg | <ul style="list-style-type: none"> Herméticamente bien sellado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Color característico propio del producto, olor característico con una consistencia espesa con trozos de frutas de acuerdo al sabor, sin la presencia de agentes extraños ajenos al producto. |
| 15 | Unidad | Polvo de hornear x 20 gr. | <ul style="list-style-type: none"> Polvo fino, producto herméticamente bien sellado con registro sanitario y fecha de vencimiento0 vigente. Color y olor característico propios del producto, sin la presencia de agentes extraños ajenos al producto. |
| 16 | Kilogramo | Sal de cocina x 25 kg. | <ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar correctamente empaquetado, limpio, en buenas condiciones de salubridad e higiene. contar con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario. Color y olor característico propio del producto, yodada en presentación de 1 kg por empaque. |
| 17 | Unidad | Sémola blanca x 25 kg | <ul style="list-style-type: none"> Olor: Característico sin olor a rancio Sabor: Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor Aspecto: Granuloso, sin impurezas ni cuerpos extraños Herméticamente sellado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, sin roturas ni agentes extraños ajenos al producto. |
| 18 | Unidad | sillao x 1 lt | <ul style="list-style-type: none"> Producto líquido de color oscuro brillante, sabor y olor característico propios del producto. Herméticamente sellado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente., libre de sustancias y cuerpos extraños. |
| 19 | Unidad | Esencia de vainilla | <ul style="list-style-type: none"> Producto líquido de color oscuro brillante, sabor y olor característico propios del producto. Herméticamente sellado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, libre de sustancias y cuerpos extraños. |

NOTA:

- No se aceptarán productos que no cumplen con dichas condiciones y/o características establecidas en las especificaciones técnicas pudiendo resolver el contrato en casos de incumplimiento contractual.
- los productos deberán ser suministrados en envases apropiados para cada producto, resistente que garanticen la integridad, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien.
- El Proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.



- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| Nº | QUESO | Unid Med | MESES | |
|----|--|-----------|-------|---------|
| | | | ENERO | FEBRERO |
| 1 | Aceite Oliva Extra Virgen x 1 lt. | Unidad | 0 | 0 |
| 2 | Aceite Vegetal Comestible | Litro | 180 | 288 |
| 3 | Arroz Extra | Kilogramo | 1100 | 1100 |
| 4 | Atun en Filete en aceite vegetal x 170 gr. | unidad | 0 | 0 |
| 5 | Azucar Rubia Domestica | Kilogramo | 800 | 800 |
| 6 | Café Molido x 250 gr. | Unidad | 0 | 0 |
| 7 | Champiñones en conserva x 425 gr | Unidad | 0 | 0 |
| 8 | Chocolate en Pasta x 400 | Unidad | 0 | 0 |
| 9 | Fideo Surtido para Sopa x 250 gr. X 1kg. | Kilogramo | 40 | 40 |
| 10 | Fideo Tallarin delgado x10 kg. | Unidad | 20 | 20 |
| 11 | Flan Instantáneo x 100 gr. | Unidad | 0 | 20 |
| 12 | Galleta de Agua x 110 gr. | Unidad | 0 | 192 |
| 13 | Galleta soda x 35 gr. | Unidad | 2900 | 2900 |
| 14 | Gelatina x 150gr. Aprox. | Unidad | 0 | 0 |
| 15 | Harina de Trigo | Kilogramo | 0 | 0 |
| 16 | Hojuelas precocida de avena | Kilogramo | 0 | 0 |
| 17 | Huevo de gallina Calidad primera | Kilogramo | 0 | 0 |
| 18 | Leche de soja x 400 gr. Aprox. | Unidad | 96 | |
| 19 | Leche Evaporada Entera x 400 gr. Aprox. | Unidad | 0 | 1020 |
| 20 | Maicena Almidon de Maiz | Kilogramo | 0 | 100 |
| 21 | Margarina paquete x 1 kg. | Unidad | 0 | 3 |
| 22 | Mate surtido filtrante x 100 sobres | Unidad | 20 | 31 |
| 23 | Mazamorra Instantanea x 150 g. aprox. | Unidad | 0 | 20 |
| 24 | Mermelada x 1 kg. | Unidad | 0 | 0 |



| | | | | |
|----|--------------------------|-----------|-----|-----|
| 25 | Polvo de Hornear x 20 g. | Unidad | 10 | 10 |
| 26 | Sal de Cocina | Kilogramo | 150 | 150 |
| 27 | Semola bolsa x 25 kg | Unidad | 0 | 2 |
| 28 | Sillao x 1 lt. | Unidad | 0 | 24 |
| 29 | Vinagre Tinto x 1 lt. | Unidad | 0 | 0 |
| 30 | Esencia de vainilla | Unidad | 4 | 4 |

NOTA:

No se aceptarán productos que no cumplen con dichas condiciones y/o características establecidas en las especificaciones técnicas pudiendo resolver el contrato en casos de incumplimiento contractual.
Cada uno de los insumos debe encontrarse sellados, envasados y rotulados con la fecha de vencimiento.

El proveedor debe tener un lugar de atención en la ciudad de Abancay que cuente con la capacidad de atención a requerimiento las 24 horas del día. Así mismo debe contar con una o más líneas telefónicas activas para la comunicación que se requiera.

Así mismo, el postor ganador debe poseer el control sanitario de establecimiento, carnet sanitario del propietario.

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

- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)

Sobre el rotulado:

El rotulado de los envases debe cumplir con lo indicado

- Nombre del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- N° de Registro Sanitario según corresponda.

El rotulo no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Sobre el envase:

Se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados

Sobre el traslado:

Los productos deberán ser suministrados en envases apropiados para cada producto, resistente que garanticen la integridad, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien. Durante el traslado se debe asegurar la no contaminación del producto por agestes extraños a ellos.

El Proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.

El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

MEDIDAS DE CONTROL.

- Área que Supervisa: Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC

Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



Vega de Abancay.

- Responsable del Área que Otorga la Conformidad del Servicio: Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

La garantía será de 07 días, durante dicho periodo el contratista se compromete reponer / reemplazar / subsanar / corregir cualquier deficiencia, falla de almacenamiento, productos vencidos ó por vencerse dentro de seis meses o vicios ocultos que se presente.

VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

- Carnet de control sanitario del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes médicos de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos del MINSA O ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Licencia de Funcionamiento en el rubro
- Contar con ficha técnica.
- Certificado de Fumigación y la constancia de autorización respectiva de la empresa certificadora por las entidades competentes.
- Constancia de vigilancia sanitaria otorgada por la entidad competente.
- Declaración Jurada de Reposición de los bienes contratados en el plazo de 6 horas.

VIII. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)

Lugar: La entrega se realizará a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, siendo su entrega, en el almacén central del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, sitio Av. Daniel Alcides Carrión S/N, en coordinación con el área usuaria del departamento de Nutrición y Dietética y el personal responsable del Almacén Central, quien debe constatar el ingreso de los insumos. Dentro del horario establecido por el almacén central y área usuaria..

Plazo: según necesidad del departamento de nutrición y dietética.

NOTA: Las coordinaciones de entrega estarán sujetas a variaciones, en coordinación con el área usuaria, el presente cuadro representa una referencial.

IX. CONFORMIDAD (Obligatorio)

Solo se contabilizara los bienes que estarán en perfectas condiciones para el uso y libre de impurezas, que no presenten daños causados o defectos de la entrega. La entrega se realizara previa coordinación, inspección y verificación física de la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones mínimas.

La conformidad de Recepción, de los productos estará a cargo de los encargados del servicio de nutrición / dietética y debe referirse a los siguientes aspectos:

- Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las Especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas y conocidas.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión o acta hasta la subsanación correspondiente o se descontará el faltante.
- d) De no encontrarse conforme el producto la representante del servicio de nutrición y dietética procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta comunicará al contratista para que lo cambie por otro que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de establecido.

X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)



EL pago será mensual de acuerdo a las entregas respectivas según orden de compra consolidado de los consumos correspondientes, previa suscripción del acta de conformidad otorgada por parte del Departamento de Nutrición y dietética.

XI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

XII. 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 = $\frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$

Donde F tendrá el siguiente valor: 0.40

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.

XIII. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

La demora en el cumplimiento por parte del personal ocasionara otra penalidad no mayor a 0.1% del monto contractual calculado en base al plazo requerido.

XIV. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069 , Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XV. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO (Obligatorio)

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.

En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas,



GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS (Obligatorio)

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

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA

Mg. Nilda I. Tamata Córdova
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESP. NUTRICIÓN CLÍNICA R.U. 0354
C.N.P. 0929

Firma
Área usuaria o técnica estratégica