

## “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES”

<b>Unidad de Organización o Programa</b>	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
<b>Meta Presupuestaria</b>	META 40 AOI00013300174.
<b>Actividad del POI</b>	Asegurar la provisión de alimentación adecuada para los enfermos
<b>Contribución al PPR</b>	
<b>Denominación de la Contratación</b>	Adquisición de enseres de cocina, para asegurar una adecuada preparación de los alimentos del Hospital Hermilio Valdizan.

### 1. Finalidad Publica

Garantizar las condiciones en el proceso de elaboración de las preparaciones alimenticias de los pacientes.

### 2. Antecedentes

El servicio de alimentación del Hospital Hermilio Valdizán requiere renovar sus enseres de cocina debido al desgaste por uso continuo, lo cual afecta la preparación adecuada de los alimentos para los pacientes. Esta adquisición es necesaria para garantizar la continuidad y calidad del servicio.

### 3. Objetivos de la Contratación

#### 3.1 Objetivo General

Contratar la adquisición de enseres de cocina con la finalidad de asegurar la adecuada preparación y distribución de los alimentos destinados a los pacientes del Hospital Hermilio Valdizán, garantizando la continuidad y calidad del servicio de alimentación hospitalaria.

#### 3.2 Objetivo Específico

- Determinar y adquirir los enseres de cocina necesarios que cumplan con las especificaciones técnicas adecuadas para el uso hospitalario.
- Garantizar la disponibilidad oportuna de los enseres de cocina para mantener operativa la unidad de alimentación sin interrupciones en la preparación de dietas.
- Optimizar las condiciones de trabajo del personal técnico de cocina, mediante la dotación de utensilios e implementos adecuados para la manipulación higiénica y eficiente de los alimentos.

### 4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar

#### 4.1 Características técnicas

Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características:





**a) OLLA DE ALUMINIO 6 L**

- Forma: cilíndrica
- Material: aluminio de alta pureza
- Capacidad nominal: 6 litros  $\pm$  5%
- Altura aproximada: 19 cm
- Diámetro aproximado: 28- 29 cm
- Grosor del aluminio: Espesor promedio de 3 mm a 6 mm dependiendo del tamaño de la olla.
- Asas y mangos: Asas de aluminio reforzado. Resistentes al calor y diseñadas ergonómicamente para un agarre seguro.
- Tapa : Aluminio resistente con cierre ajustado
- Cantidad requerida: 06 unidades

**b) OLLA DE ALUMINIO 22 L**

- Forma: cilíndrica
- Material: aluminio de alta pureza
- Capacidad nominal: 22 litros  $\pm$  5%
- Altura aproximada: 18 cm
- Diámetro aproximado: 34- 36cm
- Grosor del aluminio: Espesor promedio de 3.5 mm a 5 mm dependiendo del tamaño de la olla.
- Asas y mangos: Asas de aluminio reforzado
- Tapa : Aluminio resistente, con cierre ajustado
- Cantidad requerida: 03 unidades

**c) TRINCHE DE ACERO INOXIDABLE 1.40 m 5 DIENTES**

- Material: acero quirúrgico grado 304 - 2b (tipo quirúrgico)
- Medidas: largo total 140 cm mango y cabezal
- Medida cabezal: 20 x 25 cm
- Características: cabezal tubular con 5 púas tubulares punta roma de 17 cm largo y una inclinación media de 5°
- Mango tubular 3/4" terminación en t
- Soldadura tig
- Acabado brillante
- Cantidad requerida: 1 unidad

**d) COLADOR DE ACERO INOXIDABLE CON MALLA DE METAL 35 CM. DIÁMETRO**

- Material del cuerpo: Acero inoxidable
- Material de la malla: Acero inoxidable con tejido fino tipo malla metálica
- Diámetro del colador: 35  $\pm$  1 cm (medido en el borde superior exterior)
- Profundidad del cuerpo: Mínimo 10 cm
- Tipo de malla: Fina, metálica, tejida, resistente a deformaciones
- Mango ergonómico de acero inoxidable
- Terminación: Pulido satinado o brillante, sin filos
- Resistencia al calor: Hasta 200°C
- Soldaduras: Sin porosidades, firmes, no sobresalientes
- Uso previsto: Ecurrido de alimentos cocidos o crudos, colado de caldos, etc.
- Cantidad requerida: 03 unidades





**4.2 Condiciones de Operación**

No aplica

**4.3 Embalaje y rotulado**

- Cada olla deberá entregarse completamente limpia, libre de grasa, polvo o residuos, y embalada de manera individual en material que la proteja de golpes, humedad y contaminación durante el transporte y almacenamiento.
- El embalaje puede consistir en caja de cartón corrugado o bolsa plástica resistente, con protección interior (espuma, cartón o plástico burbuja si es necesario) para evitar abolladuras o rayaduras.

**4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias**

No aplica

**4.5 Normas Técnicas**

No aplica

**4.6 Acondicionamiento y Montaje**

No corresponde

**4.7 Modalidad de pago**

Suma alzada

**4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos**

No aplica

**5. Garantía Comercial**

*Garantía de (90) días calendarios como mínimo, contabilizada desde la recepción de las ollas y trinch. En el caso del colador no aplica.*

**6. Muestras**

No aplica

**7. Prestaciones Accesorias**

No aplica

**8. Requisitos del Proveedor y/o Personal**

- Los productos serán transportados en vehículos hasta el almacén del Hospital Hermilio Valdizan, en el horario de 9:00 am a 11:30 am de lunes a viernes. El hospital no está obligado a recibir los productos, fuera de los días y horario de entrega señalados.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Hospital Hermilio Valdizan por defectos o vicios ocultos, inadecuados a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.





<b>9. Lugar y Plazo de Ejecución</b>
<p><b>Lugar:</b> La entrega se realizará en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán, sito en la Carretera Central Km. 3.5, Santa Anita</p> <p><b>Plazo:</b> La entrega deberá realizarse dentro de los 12 días calendarios, en el horario establecido.</p>
<b>10. Conformidad</b>
Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.
<b>11. Forma y Condiciones de Pago</b>
<p><i>El pago se efectuará en un pago único, incluidos los impuestos de Ley, previa presentación de la factura, la guía de remisión y la conformidad por parte de la Área usuaria de Nutrición.</i></p> <p><i>El pago se realizará a través del abono en la respectiva cuenta interbancaria en algún Banco del Sistema Financiero Nacional.</i></p> <p>La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los 10 días hábiles siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.</p>
<b>12. Responsabilidad por Vicios Ocultos</b>
<i>El Contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del (los) bien (es) ofertado (s) por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</i>
<b>13. Penalidades</b>
<p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u></p> <p><i>En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, el Hospital Hermilio Valdizán 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:</i></p>





<p><i>Penalidad diaria</i> = <u><math>0.10 \times \text{monto vigente}</math></u>  <math>F \times \text{plazo vigente en días}</math></p> <p>Donde <i>F</i> tiene el siguiente valor:</p> <p>Para bienes: <math>F = 0.40</math></p> <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente de la contratación o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.</p> <p>En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la Entidad puede establecer en las EETT la penalidad a aplicarse.</p>	
<b>14. Otras Penalidades</b>	
No corresponde	
<b>15. Responsabilidad por Vicios Ocultos</b>	
La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.	
<b>16. Cláusula de Solución de Controversias</b>	
Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio, son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la Ley y al artículo 330 del Reglamento.	
<b>17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno</b>	
<p><b>Declaración del Proveedor</b></p> <p>El Proveedor 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 o personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.</p> <p>Asimismo, el proveedor 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, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.</p>	





*Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.*

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

#### **18. Resolución de contrato**

*Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.*

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL TERMILIO VALDIZAN  
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MAURICIO MARCELO  
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN  
C.N.P. 4311

Nombre, firma y sello del jefe del área usuaria