



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



FORMATO N° 01
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	AREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS (Pan de piso, pan tolete y Bizcocho)

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

La finalidad de la adquisición de panificados (pan de piso, pan tolete y bizcocho) es garantizar la disponibilidad continua para la atención de desayunos y cena a pacientes y personal de salud. Su objetivo es asegurar el abastecimiento de productos panificados para la atención de desayunos y cenas a pacientes y personal de salud en el Hospital "Víctor Ramos Guardia" Nivel II-2 Huaraz.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

ADQUISICION DE PRODUCTOS PANIFICADOS (PAN DE PISO, PAN TOLETE (MOLLETE) Y BIZCOCHO) PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Obligatorio)

PAN DE PISO

CARACTERÍSTICAS:

a) **Organolépticas:**

- TACTO. - Debe de ser de corteza poco crujiente que denote frescura del producto.
- OLOR. -Inconfundible.
- GUSTO: Sabor dulce salado.

b) **Condiciones de los bienes:**

- i. Traslado del pan en una canasta envuelta papel kart y/o un mantel blanco exento de malos olores.
- ii. El peso de pan deberá ser 40 gramos aproximadamente.
- iii. Su elaboración de manera artesanal sin bromato al natural.
- iv. Debe de ser pan fresco del día no debe de ser pan quemado ni inflado ni guardado. Exento de malos olores.
- v. El horario de ingreso debe de ser a las 6:30 a 7:00 am.

PAN TOLETE (MOLLETE)

CARACTERÍSTICAS:

a) **Organolépticas:**

- TACTO. - Debe de ser de corteza poco crujiente color caramelo que denote frescura del producto.
- OLOR. -Inconfundible.
- GUSTO: Sabor dulce salado.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



b) Condiciones de los bienes:

- i Traslado del mollete en una canasta envuelta papel kart y/o un mantel blanco exento de malos olores.
- ii El peso del mollete deberá ser de 20 a 30 gramos.
- iii Su elaboración de manera artesanal sin bromato al natural.
- iv Debe de ser mollete fresco del día, no debe de ser mollete quemado ni inflado ni guardado. Exento de malos olores.
- v El horario de ingreso debe de ser a las 5:30 a 7:00 pm.

BIZCOCHO

CARACTERISTICAS:

a) Organolépticas:

- TACTO. – debe ser de corteza caramelo brillante, miga firme color amarillo o blanco, sin poros, ni grietas, sequedad húmedo ligero, no debe contener productos prohibidos para la elaboración de estos productos, así como elementos nocivos para la salud pública.
- OLOR. -inconfundible.
- GUSTO: sabor dulce.

b) Condiciones de los bienes:

- Traslado del bizcocho en una canasta envuelta papel kart y/o un mantel blanco exento de malos olores.
- El peso de bizcocho deberá ser de 90 a 120 gramos.
- Su elaboración de manera artesanal sin bromato al natural.
- Debe de ser biscocho fresco del día no debe de ser biscocho quemado ni inflado ni guardado. Exento de malos olores.
- El ingreso de este insumo será en diciembre, previa coordinación del Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética.

Se adjunta el cuadro con el requerimiento total de los productos panificados que se necesita:

N°	DESCRIPCION DE PRODUCTO	Unidad de Medida	REQUERIMIENTO TOTAL
1	Pan	<i>unidad</i>	105300
2	Mollete	<i>unidad</i>	42380
3	Bizcocho	<i>unidad</i>	240



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)
<i>NTP 106.004 2016 INACAL, u otra norma técnica de referencia o lo autorizado en la elaboración de pan de piso.</i>
V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)
NO CORRESPONDE
VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)
<i>Cambio inmediato si no cumple las características organolépticas ni condiciones de los bienes.</i>
VII. MUESTRAS (De corresponder)
NO CORRESPONDE
IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)
<ul style="list-style-type: none"> • Estar inscrito EN Registro Nacional de Proveedores – RNP • Registro Único de Contribuyente – RUC, Habido y Activo • No estar impedido para contratar con el Estado • No estar Sancionado por el Tribunal de Contrataciones • El proveedor debe dedicarse al rubro del objeto de la contratación.
X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)
<i>Lugar: en el Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética del Hospital Víctor Ramos Guardia Nivel II-2 Huaraz; Av. Luzuriaga S/N Cuadra 12.</i>
<i>Plazo: Los productos deben ser entregados en coordinación con el Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética del Hospital Víctor Ramos Guardia</i>
XI. CONFORMIDAD (Obligatorio)
<i>El jefe del Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética será quien de la Conformidad como área usuaria.</i>
XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)
<i>El pago de la contraprestación se realizará de forma periódica (mensual), el proveedor deberá presentar la documentación obligatoria para la realización del pago como:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de almacén central - La conformidad y comprobante de pago
<i>La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.</i>
XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA
<i>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del producto ofertado.</i>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

XIV. 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:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde F = 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.

XV. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

NO CORRESPONDE

XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

El HVRG-HZ puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.*
- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.*
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.*
- d) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.*
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.*
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.*

XVII. 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 del HOSPITAL VÍCTOR RAMOS GUARDIA.

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 VÍCTOR RAMOS GUARDIA.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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 EL HOSPITAL VÍCTOR RAMOS GUARDIA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. 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.

XIX. GESTIÓN DE RIESGOS (De corresponder)

NO CORRESPONDE

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz
[Firma]
Daniel Toledo Henostroza
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 1192

Firma Área usuaria o técnica estratégica