

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Organo y/o Unidad Orgánica:	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Actividad del POI:	-
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE SUMINISTRO DE CONGELADORAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA.

I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene por finalidad dotar de dos (02) congeladoras al Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional del Cusco, a fin de garantizar el almacenamiento diferenciado y la adecuada conservación de carnes crudas, asegurando el mantenimiento de la cadena de frío y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

- **OBJETIVO GENERAL:**
Fortalecer la capacidad de almacenamiento en frío del Servicio de Nutrición y Dietética mediante la adquisición de congeladoras que permitan la segregación adecuada de alimentos, asegurando la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de estándares sanitarios.
- **OBJETIVO ESPECIFICO:**
 - Garantizar la conservación de insumos carnicos seguras (≤ 4 °C).
 - Permitir la redistribución y almacenamiento evitando contaminación cruzada.
 - Mantener la cadena de frío durante todo el proceso de almacenamiento previo a la preparación.
 - Cumplir con las disposiciones sanitarias relacionadas al almacenamiento de alimentos perecibles.
 - Asegurar la continuidad del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y personal de guardia.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

"ADQUISICION DE CONGELADORAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO"

III. CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

ITEM 1

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD
1	112220300001	CONGELADORA ELECTRICA HORIZONTAL	UNIDAD	2

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

Las licuadoras ofertadas deberán ser equipos nuevos, de primer uso, destinados a la preparación de alimentos en servicios de alimentación colectiva, y deberán cumplir con la normativa técnica y de seguridad vigente en el país.

El equipo deberá cumplir con las siguientes condiciones sanitarias y técnicas:

- Estar fabricado con materiales aptos para contacto con alimentos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
- Contar con diseño sanitario que evite acumulación de residuos y facilite su mantenimiento.

El postor deberá garantizar mediante declaración jurada que los equipos cuentan con garantía mínima, servicio técnico y disponibilidad de repuestos en el territorio nacional.

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL

El postor deberá otorgar una garantía comercial mínima de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de conformidad de recepción del bien.

La garantía deberá cubrir defectos de fabricación, fallas de funcionamiento y reposición de piezas, incluyendo mano de obra, sin costo adicional para la entidad.

Asimismo, el postor deberá garantizar la disponibilidad de servicio técnico y repuestos dentro del territorio nacional durante el periodo de garantía.

VII. MUESTRAS

NO CORRESPONDE

IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente
- Contar con código de cuenta interbancaria (CCI), relacionado al RUC.

X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar: Los bienes serán entregados en la oficina de Servicio de nutrición y dietética del Hospital Regional Cusco, ubicado en la Av. La Cultura S/N del distrito, provincia y departamento de Cusco, en el horario de 8: am a 1:00 pm.

Plazo: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 10 DIAS CALENDARIO.

XI. CONFORMIDAD

La conformidad de los bienes, será otorgada por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética) para lo cual el proveedor deberá cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la recepción del bien por el jefe de Almacén Central del Hospital Regional Cusco.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO.

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

- Recepción del Almacén Central de la Entidad.
- Conformidad otorgada por el área usuaria.
- Comprobante de pago.

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.

XIII. 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.

XIV. PENALIDADES

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:

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

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

No corresponde

XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El Hospital Regional Cusco 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

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 Hospital Regional Cusco.

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 Cusco.

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 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 Hospital Regional Cusco el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la

probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

 **GOBIERNO REGIONAL CUSCO**
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
.....
Nut. Cristian J. Vela Sigvas
CNP. 7470
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Firma
Área usuaria o técnica estratégica

FICHA TÉCNICA – CONGELADOR HORIZONTAL

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN: Congelador horizontal eléctrico tipo cofre para conservación y congelación de alimentos.

2. FINALIDAD DEL EQUIPO

Equipo destinado a la conservación y congelación profunda de alimentos, materias primas y productos perecibles en el Servicio de Nutrición y Dietética, manteniendo la cadena de frío requerida para su uso en producción hospitalaria.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

3.1. Capacidad y estructura

- Capacidad útil total: 280 L – 320 L
- Tipo: Congelador horizontal con puerta superior tipo *cofre*
- Número de puertas: 1 (una) abatible hacia arriba
- Revestimiento interior: Plástico sanitario o acero inoxidable, de fácil limpieza
- Revestimiento exterior: Acero pintado anticorrosivo o acero inoxidable

3.2. Sistema de enfriamiento

- Sistema de refrigeración por compresor hermético de alta eficiencia
- Rango de temperatura: $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferior (congelación profunda ajustable)
- Control de temperatura: Termostato mecánico o electrónico ajustable
- Refrigerante: Gas ecológico R600a o R134a

3.3. Eficiencia y consumo

- Voltaje: 220 V / 60 Hz
- Clase de eficiencia energética: A o superior
- Consumo energético optimizado para uso continuo

3.4. Accesorios y componentes

- Canastillas o estantes internos ajustables para organización de productos
- Sellos herméticos de alta calidad en la tapa
- Iluminación interior tipo LED (opcional)

- Patas o ruedas niveladoras para fácil desplazamiento

3.5. Seguridad y mantenimiento

- Sistema de descongelación manual
- Protección contra sobrecarga eléctrica
- Manual de operación y mantenimiento

4. DIMENSIONES REFERENCIALES

Concepto	Medida Aproximada
Alto	80 – 90 cm
Ancho	100 – 115 cm
Profundidad	60 – 75 cm

(Las dimensiones exactas variarán según modelo ofertado.)

5. GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

- Garantía mínima de 12 meses contra defectos de fabricación.
- Disponibilidad de servicio técnico autorizado en el territorio nacional.

6. USO INSTITUCIONAL

El equipo será destinado a:

- Conservación de materias primas y alimentos en estado congelado.
- Almacenamiento seguro de productos que requieren temperaturas bajo cero.
- Soportar la producción de dietas en el Servicio de Nutrición y Dietética con control sanitario.

7. IMAGEN REFERENCIAL

