

## “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES”

Unidad de Organización o Programa	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Meta Presupuestaria	META 40 AOI00013300174.
Actividad del POI	Asegurar la provisión de alimentación adecuada para los enfermos
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación	Pedido de alimentos para pacientes y personal asistencial autorizado del Hospital Hermilio Valdizán.

### 1. Finalidad Publica

Preparar los alimentos para los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital Hermilio Valdizán.

### 2. Antecedentes

El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán brinda alimentación diaria a los pacientes hospitalizados como parte del soporte nutricional integral. Para garantizar este servicio de manera continua y de acuerdo con las necesidades clínicas de los pacientes, se requiere la adquisición oportuna de alimentos que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

### 3. Objetivos de la Contratación

#### 3.1 Objetivo General

Cubrir las necesidades fisiológicas, hedónicas y nutricionales de los pacientes hospitalizados en el Hospital Hermilio Valdizán, mediante una alimentación individualizada que responda a sus condiciones fisiopatológicas específicas.

#### 3.2 Objetivo Específico

Brindar un soporte nutricional adecuado que contribuya al estado de salud del paciente, garantizando el cumplimiento de sus requerimientos energéticos, su apetito y preferencias, en función de su diagnóstico clínico y estado nutricional.

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

#### 4.1 Características técnicas

Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descriptas según anexo adjunto.





<p><b>4.2 Condiciones de Operación</b> No aplica</p>
<p><b>4.3 Embalaje y rotulado</b></p> <p>Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.</p>
<p><b>4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias</b> Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas</p>
<p><b>4.5 Normas Técnicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley N° 26842, Ley General de Salud</li> <li>• Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.</li> <li>• Decreto Supremo N° 034-200b-AG que aprueba el Reglamento de la ley de Inocuidad de los Alimentos.</li> <li>• Decreto Supremo N° 007-9B-SA que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.</li> <li>• Resolución Ministerial N° 591-200B/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano</li> <li>• Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.</li> </ul>
<p><b>4.6 Acondicionamiento y Montaje</b></p> <p><i>Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición</i></p>
<p><b>4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago</b></p> <p>Según cronograma anexado a este documento.</p>
<p><b>4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos</b></p> <p>En caso que el vívere entregado no cumpla con las Especificaciones Técnicas y/o la normativa sanitaria vigente, el proveedor deberá proceder con su reposición inmediata, garantizando la entrega del producto conforme al día siguiente, dentro del horario establecido por el Hospital Hermilio Valdizán. El incumplimiento de esta disposición podrá ser sujeto a penalidades, según lo estipulado en el contrato.</p>
<p><b>5. Garantía Comercial</b></p> <p><i>Garantía de (30) días hábiles como mínimo, contabilizada desde la recepción de los productos.</i> <i>Además, el proveedor deberá garantizar que los productos cuenten en buen estado de salubridad, y con las fechas de vencimiento del producto elaborado a fin de cubrir la reposición inmediata de los productos con fechas vencidas.</i></p>
<p><b>6. Muestras</b></p> <p>No aplica</p>
<p><b>7. Prestaciones Accesorias</b></p> <p>No aplica</p>





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

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene, si es que la entrega no cumple con dicha condición, los productos serán devueltos. De la misma manera los envases tales como sacos, bolsas, cajas agrícolas y otros envases no deben presentar muestra de haber sido manipulados (rotas o quebradas) según el producto.
- Asimismo, el personal que hace el traslado de dichos productos se mantendrá en perfectas condiciones de higiene, buena salud y uniformados, según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud.
- En el caso de los productos Cárnicos (Pollo, res, pescado, mondongo, hígado) y productos lácteos (yogurt, margarina con sal a granel y mantequilla con sal), serán transportados en cámaras frigoríficas, o salvo en vehículos cerrados que se ajuste a condiciones higiénicas y protectoras de salud y de los productos trasladados se harán en jabas cubiertas de hielo protegiendo el producto así mismo con tapas herméticas.
- Todos los alimentos objeto del presente proceso serán sujetos a control de calidad (Examen organoléptico) a su ingreso al almacén del Hospital Hermilio Valdizan el cuál será realizado por la Comisión de recepción de productos perecibles y no perecibles, quien verificará si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas dentro del horario establecido (Cárnicos en el Horario de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.), Víveres secos, lácteos, frutas y verduras de 7:00 a.m a 11: 00 a.m.) según orden de compra.
- El Hospital Hermilio Valdizan no está obligado a recibir los productos, fuera de los días y horario de entrega señalados. En caso que la fecha de entrega coincidiera con un domingo, día feriado o día declarado no laborable por el gobierno, la entrega se realizará previa coordinación un día antes.
- Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resulta "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento, muestre alguna alteración de sus características, el Hospital Hermilio Valdizan tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por INDECOPI. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de canje si estos sufriesen alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso el HHV notificará al proveedor a fin de que se realice el canje correspondiente.
- 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.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Jefatura de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por el Servicio de nutrición teniendo en cuenta costos y calidad.





<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 días calendario según cronograma adjunto de pedido de alimentos correspondiente al mes de agosto del año 2025.</p> <p><b>Nota:</b> <b>En caso de víveres frescos y verduras la entrega será en forma semanal según programación que será entregado al postor adjudicado, en el horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m.</b> En el caso de víveres secos en el horario de <b>9:00 a.m. a 11:00 a.m.</b></p> <p><b>En el caso de carnes y productos hidrobiológicos según programación,</b> de lunes a sábado en el horario de <b>7:00 a.m. a 9:00 a.m.</b>, a este horario también se rigen los adelantos de cárnicos según la programación.</p> <p>Horario de ingreso del pan: 4:30 am a 5:00 am</p>
<b>10. Conformidad</b>
<p>Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.</p>
<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>
<p><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></p>
<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>





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

Donde F tiene el siguiente valor:

Para bienes: F = 0.40

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.

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.

#### 14. Otras Penalidades

SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMAS DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
Si el proveedor ingresa los víveres al almacén de nutrición fuera del horario de ingreso. Se aplicará penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
Si el proveedor no cumple con las especificaciones técnicas solicitadas. Se aplicará penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará que el proveedor no cumple con las especificaciones técnicas solicitadas, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
El personal no se encuentre en perfecta higiene, buena salud y uniformados según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará sobre la falta de higiene, buena salud y con la ausencia de uniforme del personal, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
Los productos que no sean transportados en vehículos cerrados o no estén en perfectas condiciones. Se	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará que el vehículo no cumple con lo indicado, el cual será remitido a





aplicará la penalidad por cada ocurrencia.	la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
--	--

#### **15. Responsabilidad por Vicios Ocultos**

*La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.*

#### **16. Cláusula de Solución de Controversias**

*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.*

#### **17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno**

##### **Declaración del Proveedor**

*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.*

*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.*

*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 HERMILIO VALDIZAN  
SERVICIO DE NUTRICIÓN

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

Nombre, firma y sellado del jefe del área usuaria



## MES DE AGOSTO 2025

## CÁRNICOS

FECHA	PRODUCTO	U.MEDIDA	HHV	CRÑ	TOTALES
01/08/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
01/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
02/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
02/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
03/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	90	22	112
03/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
04/08/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
04/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
05/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
05/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
06/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
06/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
07/08/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
07/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
08/08/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
08/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
09/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
09/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
10/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
10/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
11/08/2025	CHULETA DE CERDO	KG	65	16	81
11/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
12/08/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
12/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
13/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
13/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
14/08/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
14/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
15/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
15/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
16/08/2025	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KG	30	15	45
16/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
17/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
17/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
18/08/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
18/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
19/08/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
19/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
20/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
20/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
21/08/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
21/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
22/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
22/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
23/08/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
23/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
24/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
24/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
25/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
25/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
26/08/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
26/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
27/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
27/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
28/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
28/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
29/08/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
29/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
30/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
30/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
31/08/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
31/08/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12

PARA MONDONGO: entregar entero (sin corte) INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA CARNE DE RES TAPA DE CADERA: entregar entero (sin corte) INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA CHULETA DE CERDO: corte lomo INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO CON UN PESO DE 200 GR

PARA MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO: entregar entero INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA PAVITA MEDALLÓN: entregar en trozos INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA EL PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE: entregar fileteado con un peso de entre 180 gramos

TOTAL	PRODUCTO CÁRNICO		HHV	CRÑ	TOTAL
	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	1511	374	1885
	MENUDENCIA DE POLLO		280	62	342
	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE		240	60	300
	PAVITA MEDALLÓN		280	72	352
	CARNE DE RES TAPA DE CADERA		240	56	296
	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO		30	15	45
	CHULETA DE CERDO		65	16	81





# PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<b>CARNES</b>	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
		Presentación	Pulpa sin hueso.
		Características	Color y olor característicos. Consistencia
			firme al tacto , libre de grasa y nervios.
		Cortes	tapa, cabeza de lomo.
		Requisitos	Constancia del proveedor mayorista o
			registro sanitario del camal.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
			Transporte
	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO		adecuado y personal uniformado.
		Tipo	Congelado
		Presentación	Caja X 20 kg.
		Características	Color uniforme sin manchas, olor característico.
		Cortes	Entero sin corte
			Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 3 meses.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
			Transporte
	CHULETA DE CERDO		adecuado y personal uniformado.
		Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
		Presentación	Pulpa con hueso.
		Características	Color y olor característicos. Consistencia
			firme al tacto.
		Cortes	lomo x 200 grs.
		Requisitos	registro sanitario del camal.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
	POLLO ENTERO SIN VISCERA		Transporte
			adecuado y personal uniformado.
		Tipo	Fresco de primera.
		Presentación	Eviscerado, sin cuello y patas.
		Peso promedio	2.0 kg.
		Características	Olor y color característico. Consistencia,
			firme al tacto sin golpes.





# AVES

## PAVITA MEDALLÓN

Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada
	o registro sanitario
Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
	adecuado y personal uniformado.
Peso promedio	2 kg. X bolsa y la unidad no menor a 200 gramos
Características	Trozo del muslo de pavo, corte transversal, Olor y color característico. Consistencia, firme al tacto sin golpes.
Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada
	o registro sanitario.
Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
	adecuado y personal uniformado.
Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte.

## MENUDENCIA DE POLLO

Tipo	Fresco de primera.
Presentación	Eviscerado con cabeza.
Características	Olor y color característico. Consistencia, firme
	al tacto sin hematomas, patas peladas sin uñas.
Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada
	o registro sanitario.
Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
	adecuado y personal uniformado.

# PESCADO

## PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE

Tipo	Fresco
Presentación	Porciones de filete x 180 grs.
Características	Eviscerado sin cabeza y espinas, tamaño grande, olor característico a marino.
	Músculo firme al tacto.
Cortes	Fileteado
Transporte	En depósitos adecuados y limpios. En bolsas, no puesto el producto directamente en contacto con la jaba
	adecuado y personal uniformado.

