

## “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.





**4.2 Condiciones de Operación**  
**No aplica**

**4.3 Embalaje y rotulado**

Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.

**4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias**  
Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas

**4.5 Normas Técnicas**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-200b-AG que aprueba el Reglamento de la ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-9B-SA que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.
- 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
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

**4.6 Acondicionamiento y Montaje**

*Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición*

**4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago**

Según cronograma anexo a este documento.

**4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos**

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.

**5. Garantía Comercial**

*Garantía de (30) días hábiles como mínimo, contabilizada desde la recepción de los productos.*

*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.*

**6. Muestras**

*No aplica*

**7. Prestaciones Accesorias**

*No aplica*





## 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.
<b>15. Responsabilidad por Vicios Ocultos</b>		
<i>La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.</i>		
<b>16. Cláusula de Solución de Controversias</b>		
<i>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.</i>		
<b>17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno</b>		
<p><b>Declaración del Proveedor</b></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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".</i></p>		






**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 FERMILIO VALDIZAN  
SERVICIO DE NUTRICIÓN

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

Nombre, firma y sellado del jefe del área usuaria



## PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE AGOSTO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1°SEMANA 05/08/2025		2°SEMANA 13/08/2025		3°SEMANA 20/08/2025		4°SEMANA 27/08/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ
FRUTAS											
CARAMBOLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	15	6	15	6	15	6	15	6	60	24
DURAZNO CATEGORIA I	KILOGRAMO	10	0	10	0	10	0	10	0	40	0
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	280	60
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	280	60
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	15	35	15	35	15	35	15	140	60
MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	80	16	80	16	80	16	80	16	320	64
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	36	8	36	8	36	8	36	8	144	32
MELON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	50	0	50	0	50	0	50	0	200	0
MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	10	7	10	7	10	7	10	7	40	28
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	16	70	16	70	16	70	16	280	64
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	35	5	35	5	35	5	35	5	140	20
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	60	25	60	25	60	25	60	25	240	100
PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	10	35	10	35	10	35	10	140	40
MANZANA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMO	70	0	70	0	70	0	70	0	280	0
PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	1000	200
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	1000	200
SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	0	20	0	20	0	20	0	20	0	80
EMBUTIDOS											
ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	6	3	7	3	6	3	7	3	26	12
QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	9	4	9	4	9	4	9	4	36	16
QUESO FUNDIDO	KILOGRAMO	4	3	4	3	4	3	4	3	16	12
HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KILOGRAMO	5	3	5	3	5	3	5	3	20	12
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	60	12	60	12	60	12	75	12	255	48

\* QUESO FRESCO DE VACA: pasteurizado

\* EL QUESO FUNDIDO SERÁ SABOR NATURAL





# PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	CARAMBOLA CATEGORÍA I	Tipo :	Nacional
		Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 – 129 gramos unidad
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
			buen estado de madurez, libre de infestaciones
	DURAZNO CATEGORÍA I	Tipo :	Durazno
		Presentación :	Por Kg., calibre 1, no menor de 150 grs., 75 – 80 cm diametro ecuatorial
		Característica :	Textura firme y jugosa, en buen estado
			de madurez. Tamaño uniforme, frutos
			sanos y limpios. Cascara delgada
	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Tipo :	Nacional
		Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 gramos unidad
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
			buen estado de madurez, libre de infestaciones
	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	Tipo :	Mandarina
		Presentación :	Por Kg, calibre 4, de 77-82 mm diametro, no menor de 200 gr.
		Característica :	De primera, tamaño mediano, textura
			firme y jugosa, buen estado de madures, sin pepa
	MANZANA DE AGUA AL PESO	Tipo :	De mesa, de agua al peso
		Presentación :	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
		Característica :	Textura firme y jugosa. En buen estado de
			madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.
	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	Tipo :	De mesa, delicia.
		Presentación :	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
		Característica :	Textura firme y jugosa. En buen estado de
			madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.
	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Melón
		Presentación :	Por unidad, calibre J, no menor de 2500 gramos. En jabas de plástico de 06 unidades no menor de 15 kilos
		Característica :	Tamaño grande, en buen estado de madurez, sanos, firme a la presión
	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, de color verde a amarillo
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme





# FRUTA

		buen estado de madurez, libre de infestaciones
MEMBRILLO AL PESO	Tipo :	Nacional
	Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms.,80 – 129 gramos unidad
	Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
		buen estado de madurez, libre de infestaciones
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	Tipo :	De mesa, Huando
	Presentación :	Por Kg, calibre 4, de 77-82 mm diametro, no menor de 200 gr.
	Característica :	De primera, tamaño mediano, textura
		firme y jugosa, buen estado de madures, sin pepa
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	Tipo :	Fuerte
	Presentación :	Por Kg., calibre 12, de 300 a 371 gramos
	Característica :	Tamaño mediano, en buen estado de
		madurez, sanos, firme a la presión
PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Chanchamayo . Categoría Extra. Calibre J
	Presentación :	Por unidad.calibre J,no menor de 2500 gramos
		En jabas de plástico de 06 unidades, no menor de 15 kilos
	Característica :	Tamaño grande, en buen estado de
		madurez, sanos, firme a la presión
PIÑA CAYENA AL PESO	Tipo :	Piña
	Presentación :	Por kilo, gran tamaño de 1kg aprox
	Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
		buen estado de madurez, libre de infestaciones
MANZANA GOLDEN CATEGORÍA I	Tipo :	Fresco, de color verde
	Presentación :	Por Kg,calibre A, mayor a 80 mm.,no menor de 200 grs.
	Característica :	Textura firme y jugosa. En buen estado
		madurez. Tamaño y color uniforme, sin melladuras
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	Tipo :	Nacional
	Presentación :	Por kilo, tamaño grande20 cms.,80 – 200 gramos unidad
	Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
		buen estado de madurez, libre de infestaciones
PLÁTANO DE ISLA	Tipo :	Nacional
	Presentación :	Por kilo, tamaño grande 22 a 25 cms.,200 a 250 gramos la unidad
	Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme





	SANDIA CATEGORÍA EXTRA		buen estado de madurez, libre de infestaciones,
		Tipo :	Nacional
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	De primera, grande, buen estado de madurez,
			sano libre de magulladuras, pulpa roja.

