

PEDIDO DE COMPRA N°

000225

UNIDAD EJECUTORA : 017 HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000133

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Entregar a Sr(a) : MAURICIO MARCELO ROXANA YULY
Fecha : 16/07/2025
Actividad Operativa : C0041 ASEGURAR LA PROVISI?N DE ALIMENTACI?N ADECUADA PARA ENFERMOS
Motivo : PEDIDO ADICIONAL JULIO- FIESTAS PATRIAS PARA EL HHV

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0040	20	044	0097	9002	3999999	5000469

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030542	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	2.3.1 1.1 1	135.00	UNIDAD
094100030436	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	2.3.1 1.1 1	5.00	KLG
099600010197	ROCOTO AL PESO	2.3.1 1.1 1	2.00	KLG
099600010323	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	2.3.1 1.1 1	40.00	KLG
099600020036	ZANAHORIA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	10.00	KLG
099600020095	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	2.3.1 1.1 1	30.00	KLG

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

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

Firma del Solicitante

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Lic. Adm. Carlos E. Ruiz Alvarán
DIRECTOR EJECUTIVO DE LA
GERENCIA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

Firma Autorizada

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. FRANK PACHECO OREJON
JEFE DEL DPTO DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 13486

"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
<p>3.1 Objetivo General</p> <p>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.</p> <p>3.2 Objetivo Específico</p> <p>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.</p>
4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar
<p>4.1 Características técnicas</p> <p>Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descritas según anexo adjunto.</p>



<p>4.2 Condiciones de Operación No aplica</p>
<p>4.3 Embalaje y rotulado</p> <p>Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.</p>
<p>4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas</p>
<p>4.5 Normas Técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>4.6 Acondicionamiento y Montaje</p> <p><i>Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición</i></p>
<p>4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago</p> <p>Según cronograma anexo a este documento.</p>
<p>4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos</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>5. Garantía Comercial</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>6. Muestras</p> <p>No aplica</p>
<p>7. Prestaciones Accesorias</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.
- 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.
- 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.



9. Lugar y Plazo de Ejecución
<p>Lugar: 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>Plazo: La entrega deberá realizarse el día 24 de julio del 2025.</p> <p>Nota: 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.</p>
10. Conformidad
<p>Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.</p>
11. Forma y Condiciones de Pago
<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>
12. Responsabilidad por Vicios Ocultos
<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>
13. Penalidades
<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	1 % 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	1 % 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.

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.I.V. 1311

Nombre, firma y sello del jefe del área usuaria

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE JULIO 2025		
PRODUCTO	UNIDAD DE USO	24/07/2025
		HHV
<u>VERDURAS</u>		
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	135
COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	40
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	5
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	30
ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	2
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	10



PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
		Tipo	Cuzco
	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, granos grandes y tiernos,
			grandes sanos, limpios y sin picadura.
		Tipo	Fresco. Tamaño A
	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Presentación	Por Kg., Más de 31 cm, más de 6 000 g
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpias y sanas, óptima, libre de humedad, hongos y brotes
		Tipo	Fresco, calibre A
		Presentación	Por Kg., 20 a 22 unidades por kilo
	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	Característica	Grandes, jugosos de cáscara delgada
			sanos y en buen estado de madurez
		Tipo	Fresca y blanca
		Presentación	Por Kg.
	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	Característica	Tamaño mediano, buen estado de madurez libre de brotes y parásitos
		Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano

VERDURAS



ZANAHORIA (AL PESO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Características	Grande, buen estado de madurez, sanos y limpios.

