



GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD HUÁNUCO

HOSPITAL REGIONAL HERMILO VALDIZÁN MEDRANO



Huánuco, 12 mayo del 2025

INFORME N° 197 - 2025- GRH-GRDS-DIRESA-HHVM/DND

A : CPC. Adriana Vanessa Palacios León
Jefe de la Unidad de Logística - Hermilio Valdizán

DE : Dra. Nut. Gladys Liliana Rodríguez de Lombardi
Jefatura Departamento de Nutrición y Dietética

ASUNTO : Requerimientos Productos Perecibles Viveres frescos con ficha técnica
Junio 2025

REFERENCIA : INFORME N° 1213-2025-GRH-GRDS-DIRESA-HHVM-OEA/UL

Mediante el presente es grato dirigirme a Usted con la finalidad de saludarle cordialmente y solicitarle tenga a bien coordinar con la Instancia correspondiente a fin de solicitar la atención del requerimiento de alimentos para el mes de JUNIO 2025.

Según documento de referencia y situación actual del proceso de Subasta Inversa Electrónica donde la Unidad de Logística sugiere realizar la reformulación del requerimiento, visto la duración del proceso y así se garantice el abastecimiento respectivo.

Se adjunta Requerimiento para el proceso que corresponde, con la reformulación el cronograma de junio respectivo:

- Productos Perecibles- Viveres frescos con ficha técnica – 27 items. Periodo JUNIO 2025. Las fichas técnicas ya fueron remitidas en primer expediente.

Es todo cuanto remito a usted para los fines que se estimen por conveniente.

Atentamente

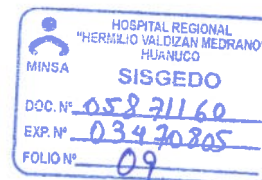


GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Hermilio Valdizán Medrano"
DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Nut. G. Liliانا Rodríguez de Lombardi
JEFATURA DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP: 0199 RNE: 022



Hco.07/05/2025
GLRA/eleb

UNIDAD DE LOGISTICA
FECHA: 12 MAY 2025
PROVEIDO N° 3444
A: Jacinto
PARA: su abastecimiento



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS (CON FICHA TÉCNICA), PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CENTRAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZÁN DE HUÁNUCO. JUNIO 2025

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de víveres frescos (con ficha técnica), para el Servicio de Alimentación Central del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco. (MES JUNIO 2025)

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca contar con víveres frescos que se utilizarán para la preparación de dietas para pacientes hospitalizados y personal de guardia para garantizar la recuperación en la estancia hospitalaria de los usuarios y actividades asistenciales del personal de guardia y dando cumplimiento a las actividades propias del Hospital.

3. ANTECEDENTES

El Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco cuenta con servicio propio en la preparación de dietas bajo la responsabilidad del Servicio de Alimentación Central del Departamento de Nutrición y Dietética que atiende pacientes hospitalizados y personal de guardia de forma continua año tras año desde la creación del Hospital, el último proceso de selección de proveedores se realizó en el año 2024, para dar continuidad al servicio de atención, preparación de dietas es necesario realizar el procedimiento de selección de proveedores y dar cumplimiento a las actividades propias de la institución.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Adquirir alimentos inocuos (sanos) para la preparación de dietas para pacientes y para la alimentación del personal programado en turnos de guardias.
- Garantizar la continuidad del servicio de dotación alimentaria a usuarios hospitalizados y personal de guardia.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Los suministros víveres frescos

N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KG	60
2	ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	20
3	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	KG	80
4	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	75
5	CARAMBOLA CATEGORÍA I	KG	30
6	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	300
7	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA	UND	60
8	FRESA CALIDAD EXTRA	KG	50
9	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	100
10	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	900
11	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KG	75
12	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	125



N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
13	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	KG	100
14	MARACUYA CATEGORIA I	KG	30
15	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG	100
16	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KG	100
17	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	1250
18	PAPA HUAYRO CALIDAD PRIMERA	KG	150
19	PAPAYA CATEGORIA I	KG	750
20	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	60
21	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	750
22	SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	100
23	TANGELO CATEGORIA I	KG	60
24	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	40
25	YUCA CATEGORIA EXTRA	KG	200
26	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	500
27	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	UND	10

5.1 Características Técnicas

Según fichas técnicas

5.2 Características y condiciones

5.2.1 Requisitos de proveedor y/o personal (contratista)

- El centro de acopio o establecimiento comercial del contratista deberá contar con documento (certificado o constancia de desratización, desinfección del establecimiento comercial), realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), para el perfeccionamiento del contrato.
- Los empleados del contratista deberán contar con Carnet Sanitario de manipuladores de Alimentos. Presentaran copia del carnet para el perfeccionamiento del contrato.

5.3 Transporte y seguros

- El vehículo de transporte debe garantizar que los productos lleguen en las condiciones requeridas de temperatura e higiene – Cumplir con las normas higiénicas sanitarias y protocolo de bioseguridad.

5.4 Embalaje

a. Embalaje

Los víveres frescos deben ser colocados en recipientes de plástico (jabas). De primer uso, limpios. El envasado según corresponda (indicado en especificaciones técnicas), deben presentarse en sus empaques originales, sellados, intactos, en buen estado, sin sustancias extrañas, con registro sanitario y fecha de vencimiento visibles.

5.5 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

a. Lugar

La entrega de los bienes se realizará en Servicio de Alimentación Central del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.



b. Plazo

El plazo de entrega será de 30 días calendario, el cual se computa desde día siguiente de la notificación de la orden de compra

5.6 Forma de entrega

- El plazo de entrega rige a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra previa coordinación con Área Usuaria (Servicio de Alimentación Central del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco).
- Los despachos se realizarán una vez a la semana, según programación interna, luego de emitida la orden de compra mensual. Entre lunes y viernes (incluidos feriados).
- Cada entrega se efectuará en el horario de 8:00 am a 10:00 am, no se aceptará otro horario; así mismo la recepción contará con la presencia del encargado de almacén general, nutricionista para el control de calidad, representante legal del proveedor, no se aceptará a terceras personas tales como choferes, deberá presentar su respectiva guía de remisión al área de Almacén Central y su factura para el área respectiva. Deberá dejar una copia fiel de la guía de remisión en el área usuaria.
- La periodicidad mensual de entrega será la siguiente, la cual podrá ser modificada según la necesidad del Área Usuaria:



5.7 Cronograma Mensualizado

N°	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	PERECIBLES 2025	
			JUNIO	TOTAL
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	Kilos	60	60
2	ALCACHOFA CATEGORIA I	Unidad	20	20
3	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	Kilos	80	80
4	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Kilos	75	75
5	CARAMBOLA CATEGORIA I	Kilos	30	30
6	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	Unidad	300	300
7	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA	Unidad	60	60
8	FRESA CALIDAD EXTRA	Kilos	50	50
9	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Kilos	100	100
10	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kilos	900	900
11	LIMÓN CATEGORIA EXTRA	kilos	75	75
12	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	Kilos	125	125
13	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	Kilos	100	100
14	MARACUYA CATEGORIA I	Kilos	30	30
15	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	Kilos	100	100
16	PALTA FUERTE CATEGORIA I	Kilos	100	100
17	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	Kilos	1250	1250
18	PAPA HUAYRO CALIDAD PRIMERA	Kilos	150	150
19	PAPAYA CATEGORIA I	Kilos	750	750
20	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	Unidad	60	60
21	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	Unidad	750	750
22	SANDÍA CALIDAD PRIMERA	Kilos	100	100
23	TANGELO CATEGORIA I	Kilos	60	60
24	VAINITA CALIDAD PRIMERA	Kilos	40	40
25	YUCA CATEGORIA EXTRA	Kilos	200	200
26	ZAPALLO TIPO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Kilos	500	500
27	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Unid	10	10



5

5.8 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será otorgada por el área usuaria, en un plazo de siete (07) días útiles de la recepción de los bienes.

5.9 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de forma mensual.

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

- Recepción del responsable de almacén el cual deberá estar acreditado mediante su firma en la Guía de Remisión.
- Acta de conformidad firmada por el área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Dicha documentación se debe presentar a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe

5.10 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES (Bienes y Servicios)

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Supremos N° 001-97-SA, Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- D.S N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA

5.11 Penalidades aplicables:

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:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$ b.2) Para obras: $F = 0.15$

5.12 Otras Penalidades

En atención al artículo 119° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones públicas, se aplicará otras penalidades, las cuales se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, las mismas que tienen por finalidad corregir las faltas en que incurra el contratista, durante el desarrollo de la contratación desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como para evitar el incumplimiento de la presentación de documentación solicitada.



N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por retraso injustificado en la reposición y/o cambio de los productos en mal estado no detectables al momento de la recepción, mediante Acta.	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el cambio o reposición de los bienes en el plazo establecido. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que señale el internamiento de los bienes objeto de reposición y/o cambio. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados
2	Por ingreso de personal del contratista no autorizado para el internamiento de los bienes	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el ingreso del personal para el internamiento de los bienes. En caso de identificar a personal no autorizado, el personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.
3	Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados
4	Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados

5.13 Sobre el reajuste de precios:

De producirse reajuste de precios en el mercado nacional, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC



que establece el INEI, para lo cual el Contratista deberá comunicar a la Entidad mediante solicitud a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrfvvm.gob.pe

Para ello se aplicará la siguiente formula:

$$\text{Variación \% Acumulada } t/m = \left(\frac{IPC_t}{IPC_{m-1}} - 1 \right) \times 100$$

Donde:

- t : Mes actual
 m : Mes del contrato original
 IPC_t : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes actual (t)
 IPC_{m-1} : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes anterior al mes del contrato original (m)

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el precio reajustado del mes actual (t) según detalle:

$$\text{Precio reajustado}_t = \frac{(\text{Precio unitario}_m \times \text{Variación \% Acumulada } t/m)}{100} + \text{Precio unitario}_m$$

Donde:

Precio unitario_m : Precio unitario establecido en el contrato original.

6. SUBCONTRATACIÓN

No aplica

7. OTRAS OBLIGACIONES

7.1 Obligaciones del Contratista:

- El contratista es el responsable directo y absoluto de la calidad de los víveres frescos (frutas, verduras, tubérculos, entre otros).
- El contratista deberá reponer el bien cuando no cumpla con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad dentro de un plazo máximo de 24 horas, posterior al levantamiento del acta respectiva, sin costo alguno.
- Una vez adjudicado, el proveedor deberá presentar carnet de sanidad del personal que labora en su establecimiento, emitido por la municipalidad o puesto de salud según corresponda.

7.2 Permanencia del proveedor o tercero en el centro de distribución.

- El proveedor o tercero debe mantener puesta su mascarilla durante toda su permanencia en la instalación e indumentaria correspondiente (Mandil, gorro, botas).
- Mantener la distancia interpersonal de 1 metro con todas las personas que se encuentren en el interior de la institución. Y siempre que se posible, desinfectar o lavarse las manos una vez finalizada la operación de carga o descarga.
- Evitar contacto físico.
- En las operaciones de carga y descarga se debe actuar con la mayor celeridad posible, para ello se solicitará a los proveedores una carta de garantía de canje por vicios ocultos, debido a que la verificación y evaluación no se realizará en un 100%.

7.3 Obligaciones de la Entidad:



- El Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco será el responsable de realizar visitas inopinadas al establecimiento de acopio o establecimiento comercial del contratista para verificar las condiciones de Salubridad.
- La visita se podrá realizar según programación del Servicio de Alimentación Central del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, el Administrador y responsable de almacén central del Hospital Hermilio Valdizán Medrano.

8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Para el presente requerimiento, se establece que el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de sesenta (60) días calendario contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, puesto que el objeto de la presente contratación tiene naturaleza de bienes fungibles y/o perecibles, de conformidad con lo establecido en el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley General de Contrataciones del Estado aprobada mediante y sus modificatorias.

9. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

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, 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, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, EL PROVEEDOR debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

10. OTRAS CONSIDERACIONES

- El presente procedimiento de selección se trata de una contratación por ítem paquete.
- Está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 136 Ley N°32069 de Ley General de Contrataciones públicas.

