

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000008

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037
N° E/M : 00008

Señores :	R.U.C. :
Dirección :	
Teléfono :	Fax :
Email :	Fecha :
Concepto :	Moneda : S/.
REQUERIMIENTO DE CARNE ROJA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HRGDV	

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
200	KLG	091400020025	CARNE DE CERDO CON HUESO		
700	KLG	091400030050	CARNE DE RES PIERNA		
40	KLG	091400030011	HIGADO DE RES		
40	KLG	091400030039	PATA DE RES COCIDA SE REQUIERE: PATA DE RES PRE COCIDA		
120	KLG	091400030075	VISCERAS DE RES (PANZA, TRIPA) SE REQUIERE: PANZA DE RES – MONDONGO LUGAR DE ENTREGA: LA ENTREGA SE REALIZARA EN EL SUB ALMACEN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HRGDV - AV DANIEL ALCIDES CARRION S/N EN COORDINACION CON EL DEP. DE NUTRICION Y DIETETICA Y EL PERSONAL RESPONSABLE DE ALMACEN CENTRAL PLAZO DE ENTREGA: SEGUN NECESIDAD DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA SE ADJUNTAN: ESPECIFICACIONES TECNICAS		
TOTAL					

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
 - Garantía:
 - La Cotización debe incluir el I.G.V.
 - Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
 - Tipo de Moneda :
 - Validez de la cotización :
 - Indicar Marca de Procedencia
 - Tipo de Cambio :
- Atentamente;

Requerimientos Técnicos:
Producto Original o Compatible





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



FORMATO N° 01 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Departamento de nutrición y dietética
Denominación de la Contratación:	Contratación de Suministro de Carne Roja para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay.

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

Contratación de Suministro de Carne para los meses de enero y febrero del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

La contratación de carne roja y vísceras, a ser adquiridos está orientado a la atención de necesidades de los pacientes hospitalizados y personal asistencial que realiza guardias diurnas y nocturnas en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, que coadyuven alcanzar la finalidad pública.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR (Obligatorio)

3.1 Descripción de los bienes a contratar

Ítem	Cantidad	Unidad de medida	Descripción del bien
1	700	Kilogramo	Carne de res pierna <ul style="list-style-type: none">• Tipo: Carne de res, color y olor Sui Generis• Calidad: Primera calidad, pierna entera, de optima frescura• Color: Rosado o rojo claro• Olor: Olor característico suave de carne fresca• Seguridad: Procedencia camal autorizado, sello de inspección.• Textura: firme al tacto, superficies brillante y ligeramente húmedas suaves no pegajosas ni viscosas.• Carne roja de piezas individuales limpias, integras, libre de materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto.• Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto.• Lesiones: No presentara lesiones por frio o por escaldado.• No deberá contener grasa abundante y deberá ser de color blanco más no de color amarillo.
2	40	Kilogramo	Hígado de res <ul style="list-style-type: none">• El hígado de res debe ser fileteado.• Texturas suaves, no pegajosas ni viscosas.• Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia del producto.• Libre de materia fecal, coágulos de sangre.
3	120	Kilogramo	Panza de res –Mondongo <ul style="list-style-type: none">• Tipo: Mondongo limpio de calidad primera revisado (kilos)• Calidad: de primera calidad, limpio, lavado, carente a descomposición.• Color: amarillo claro• Olor: característico sui generis.• Seguridad: procedencia camal autorizado• Textura: suave, no pegajosa ni viscosa



			<ul style="list-style-type: none"> • Sin signos de putrefacción, sin tejidos blandos, coloración verdosa, olor repugnante o restos de contenido estomacal. • Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto. • Lesiones: No presentara lesiones por frio o por escaldado.
4	40	Kilogramo	<p>Pata de res (PRE COCIDO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo: Pata de res pre cocida. • Calidad: De primera calidad, limpio, fresco y debidamente lavado • Color: Característico • Olor: Característico propio del producto, suigéneris, carente de olores extraños. • Seguridad: Procedencia camal autorizado • Textura: Suave, no pegajosa ni viscosos • Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto. • Lesiones: No presentara lesiones por frio o por escaldado.
5	200	Kilogramo	<p>Carne de cerdo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo: Carne de cerdo, color y olor Sui Generis • Calidad: Primera calidad, de optima frescura • Color: Rosado o rojo claro • Olor: Olor característico suave de carne fresca • Textura: firme al tacto, superficie brillante y ligeramente húmeda suave no pegajosa ni viscosa. • Carne rosada de piezas individuales limpias, integras, libre de materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto. • Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto. • Libre de parásitos (triquina) • Lesiones: No presentara lesiones por frio o por escaldado. • No deberá contener grasa abundante

Denominación: Parte comestible del vacuno sacrificado en matadero que incluye los comestibles que han sido dictaminados como inocuos y aptos para el consumo humano o se destinan para este fin y que se clasifican en los siguientes productos: pierna, hígado de res, lengua de res, panza de res – mondongo y pata de res, bofe y corazón de res.

NOTA:

- De ser adjudicado el postor deberá hacer entrega los productos en envases adecuados e higiénicos, según sea el caso.
- El proveedor debe comprometerse a entregar el bien en buen estado y en buenas condiciones de higiene para su consumo y contar con el peso requerido según especificaciones.
- Cualquier cambio realizado por no encontrar un determinado insumo, se deberá informar al área usuaria para su cambio respectivo, esto previa coordinación con el área de logística y almacén central.
- No se aceptarán productos que no cumplen con dichas condiciones y/o características establecidas en las especificaciones técnicas pudiendo resolver el contrato en casos de incumplimiento contractual.
- Los productos deberán ser suministrados en envases que garanticen el transporte adecuado de cada producto (jabas de color blanco), garantizando así la integridad, manipulación,



conservación y adecuado almacenamiento del bien.

- El Proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Área Usuaría y personal responsable del almacén central, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas. Todo esto en un periodo de 6 horas desde la entrega realizada al área usuaria.
- El proveedor deberá cumplir con los horarios establecidos de entrega según indique el cronograma de entrega elaborado por el departamento de nutrición y dietética del hospital regional Guillermo Díaz de la vega. Siendo causal de penalidad su incumplimiento.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Nº	CARNE Y MENUENCIA	Unid Med	MESES		TOTAL
			ENERO	FEBRERO	
1	Carne de res pierna	Kg.	0	700	700
2	Hígado de res	Kg.	0	40	40
3	Lengua de res	Kg	0	0	0
4	Panza de res -Mondongo	Kg	60	60	120
5	Pata de res picada	Kg	0	40	40
6	Corazón de res	Kg	0	0	0
7	Carne de cerdo	Kg	100	100	200

NOTA: El número de las entregas será 2 veces por semana en caso de carnes y 1 vez al mes en caso de las vísceras en coordinación con el área usuaria de manera periódica según necesidad y programación.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)

ENVASE.

- Todo producto será transportado en jvas de color blanco limpias y perfectamente cubiertas al momento del transporte.

TRANSPORTE.

- El transporte de alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos agropecuarios Primarios y Piensos, contenidas en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- El transporte debe ser de uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- El medio de transporte deberá estar limpio e isotérmico así mismo deberá estar equipado adecuadamente, para evitar la contaminación de dicho producto.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

NOTA: Este requisito no será excluyente del proceso, sin embargo el área usuaria y almacén central del





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



HRGDV podrán aplicar otras penalidades, si el proveedor transporta los alimentos de forma antihigiénica o inadecuada.

MEDIDAS DE CONTROL.

- Área que Supervisa: Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay.
- Responsable del Área que Otorga la Conformidad del Servicio: Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

La garantía será de 07 días, durante dicho periodo el contratista se compromete reponer / reemplazar / subsanar / corregir cualquier deficiencia, falla de almacenamiento, productos vencidos ó por vencerse dentro de seis meses ó vicios ocultos que se presente.

VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

- Carnet de control sanitario del personal manipulador de alimentos que incluya como mínimo los exámenes médicos de Baciloscopia y Coprocultivo, realizados en los establecimientos del MINSA O ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS.
- Licencia de Funcionamiento en el rubro
- Certificado de Fumigación y la constancia de autorización respectiva de la empresa certificadora por las entidades competentes.
- Constancia de vigilancia sanitaria.
- Declaración Jurada de Reposición de los bienes contratados en el plazo de 6 horas.

VIII. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)

Lugar: La entrega se realizará a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, siendo su entrega, en el sub almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, sitio Av. Daniel Alcides Carrión S/N, en coordinación con el departamento de Nutrición y Dietética y el personal responsable del Almacén Central, quien debe constatar el ingreso de los insumos dentro del horario establecido por el almacén central y área usuaria.

Plazo: según necesidad del departamento de nutrición y dietética.

IX. CONFORMIDAD (Obligatorio)

La conformidad es suscrita por el departamento de Nutrición y dietética.

X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

EL pago será mensual de acuerdo a las entregas respectivas según orden de compra consolidado de los consumos correspondientes, previa suscripción del acta de conformidad otorgada por parte del Departamento de Nutrición y dietética.

XI. 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.

XII. PENALIDADES (Obligatorio)

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



Donde F tendrá el siguiente valor: 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.

XIII. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

La demora en el cumplimiento por parte del personal ocasionara otra penalidad no mayor a 0.1% del monto contractual calculado en base al plazo requerido.

XIV. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XV. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO (Obligatorio)

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 EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

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 GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

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 EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS (Obligatorio)

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo y conciliación.





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA
[Handwritten Signature]
Mg. Nilda Gamata Córdoba
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESP. NUTRICIÓN CLÍNICA RE. 0359
C.N.P. 0329

Firma

Área usuaria o técnica estratégica