

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

FORMATO N° 01

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	AREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

La finalidad de la adquisición de productos hidrobiológicos (pescado bonito y trucha eviscerada) es garantizar la disponibilidad continua para la atención de pacientes y personal de salud. Su objetivo es asegurar el abastecimiento de productos hidrobiológicos (pescado bonito y trucha eviscerada) para la atención en diferentes preparaciones para pacientes y personal de salud en el Hospital "Victor Ramos Guardia" Nivel II-2 Huaraz.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

ADQUISICION DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (PESCADO BONITO Y TRUCHA EVISCERADA) PARA STOCK DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Obligatorio)

PESCADO BONITO FRESCO ENTERO- CALIDAD A

DESCRIPCIÓN: El pescado fresco o refrigerado debe mantenerse a temperatura óptima de almacenamiento, desde su captura hasta su distribución, que será ligeramente superior a su punto de congelación, manteniéndose en las condiciones de temperatura y humedad relativa necesaria para que no pierda peso ni se altere dentro del período normal de comercialización.

Pescado bonito de piel brillante, sin manchas de sangre, libres de materia extraña, huesos y espinas; con una textura, duro y/o firme entre en los músculos dorsales y abdominales durante el proceso de rigor mortis, bajo la presión con los dedos, Olor suave, fresco a algas marinas, Ojos de pupilas negros brillantes muy bien definida y de forma normal, Branquias de color rosa intenso y homogéneo, escamas firmes; sabor característico a la especie

PRESENTACIÓN: El peso promedio de cada pescado debe ser de 2,5 a 3.00 kilogramos, Embalados en un cooler de color transparente limpias y con hielo 25 Kg.

CARNÉ SANITARIO: El personal responsable de la entrega debe contar con carné sanitario o certificado de buena salud, vigente hasta la última entrega del producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico

Olor: Marino interno y externo.

Textura: Firme, resistente y elástica a la presión digital

Superficie: Brillante y húmeda.

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo limpio de uso particular. En un contenedor o cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte. Con presencia de cubos de hielo para mantener el producto.

PESCADO TRUCHA EVISCERADA

DESCRIPCIÓN: El pescado trucha fresca, debe mantenerse a temperatura óptima de almacenamiento, desde su captura hasta su distribución, que será ligeramente superior a su punto de congelación, manteniéndose en las condiciones de temperatura y humedad relativa necesaria para que no pierda peso ni se altere dentro del período normal de comercialización.



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Pescado Trucha de piel brillante, sin manchas de sangre, libres de materia extraña, huesos y espinas; con una textura, duro y/o firme entre en los músculos dorsales y abdominales durante el proceso de rigor mortis, bajo la presión con los dedos, Olor suave, fresco a algas marinas, Ojos de pupilas negros brillantes muy bien definida y de forma normal, Branquias de color rosa intenso y homogéneo, escamas firmes; sabor característico a la especie.

PRESENTACIÓN: El pescado Trucha debe tener un peso promedio de 160 -180 gramos cada uno, o 6 unidades por kilo. Embalados en un cooler con tapa hermética y con hielo.

CARNÉ SANITARIO: El personal responsable de la entrega debe contar con carné sanitario o certificado de buena salud, vigente hasta la última entrega del producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característico

Olor: Marino interno y externo

Textura: Firme, resistente y elástica a la presión digital

Superficie: Brillante y húmeda.

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo limpio de uso particular. En un contenedor o cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte. Con presencia de cubos de hielo para mantener el producto.

PRODUCTO	Código SIGA	PACIENTE SIS (55%)	PERSONAL DE GUARDIA (45%)	TOTAL, DE KILOS
Pescado Bonito fresco entero- Calidad A	091400050340	632 kg	518 kg	1150
Pescado Trucha eviscerada	091400050133	874 kg	716 kg	1590

La atención se realizará de acuerdo con el requerimiento del área usuaria.

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

NTP 201.057 (2006, REVISADA EL 2016), u otra norma técnica de referencia.

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

Cambio inmediato si no cumple las características organolépticas ni condiciones de los bienes.

VII. MUESTRAS (De corresponder)

NO CORRESPONDE

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

- Estar inscrito EN Registro Nacional de Proveedor – RNP
- Registro Único de Contribuyente – RUC, Habido y Activo
- No estar impedido para contratar con el Estado
- No estar Sancionado por el Tribunal de Contrataciones
- El postor debe dedicarse al rubro del objeto de la contratación.
- Experiencia del postor equivalente a 5 veces el monto objeto de contratación

IX. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)

Lugar: en el Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética del Hospital Víctor Ramos Guardia Nivel II-2 Huaraz; Av. Luzuriaga S/N Cuadra 12.

Plazo: Los productos deben ser entregados en coordinación con el Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética del Hospital Víctor Ramos Guardia

X. CONFORMIDAD (Obligatorio)

El jefe del Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética será quien de la Conformidad como área usuaria.



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

El pago de la contraprestación se realizará de forma periódica (mensual), el proveedor deberá presentar la documentación obligatoria para la realización del pago como:

- Recepción de almacén central
- La conformidad y comprobante de pago

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

XII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del producto ofertado.

XIII. 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:

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

Donde $F = 0.40$.

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.

XIV. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

NO CORRESPONDE

XV. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

El HVRG-HZ puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

XVI. 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 del HOSPITAL VÍCTOR RAMOS GUARDIA.

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.



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

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 VÍCTOR RAMOS GUARDIA.

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 EL HOSPITAL VÍCTOR RAMOS GUARDIA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVII. 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.

XVIII. GESTIÓN DE RIESGOS (De corresponder)

NO CORRESPONDE



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Hospital "Victor Ramos Guardia"-Huaraz
Daniel Toledo Henostroza
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

Firma Área usuaria o técnica estratégica

ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO Y/O PRODUCTO: PESCADO TRUCHA EVISCERADA

ADQUISICION DE: Área de producción (Almacén de Nutrición y Dietética)

JUSTIFICACION: Alimentación de pacientes hospitalizados y Personal de guardia

DESCRIPCION: REQUISITOS MINIMOS



ITEM	CODIGO SIGA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
1	091400050133	1590	KILOS	<p>DESCRIPCION: El pescado trucha fresca, debe mantenerse a temperatura óptima de almacenamiento, desde su captura hasta su distribución, que será ligeramente superior a su punto de congelación, manteniéndose en las condiciones de temperatura y humedad relativa necesaria para que no pierda peso ni se altere dentro del periodo normal de comercialización.</p> <p>Pescado Trucha de piel brillante, sin manchas de sangre, libres de materia extraña, huesos y espinas; con una textura, duro y/o firme entre en los músculos dorsales y abdominales durante el proceso de rigor mortis, bajo la presión con los dedos, Olor suave, fresco a algas marinas, Ojos de pupilas negros brillantes muy bien definida y de forma normal, Branquias de color rosa intenso y homogéneo, escamas firmes; sabor característico a la especie.</p> <p>PRESENTACIÓN: El pescado Trucha debe tener un peso promedio de 160 -180 gramos cada uno, o 6 unidades por kilo. Embalados en un cooler con tapa hermética y con hielo.</p> <p>CARNET SANITARIO: Copia de carnet sanitario Vigente, hasta la última entrega del producto</p> <p>TEMPERATURA DE TRASLADO El proveedor deberá de garantizar que el producto pescado jurel sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de: -Refrigerado: entre 0°C a 5.0°C sin perder cadena de frio</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Característico Olor: Marino interno y externo Textura: Firme, resistente y elástica a la presión digital Superficie: Brillante y húmeda.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo limpio de uso particular. En un contenedor o cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte. Con presencia de cubos de hielo para mantener el producto.</p>


GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Hospital "Médico Raúl H. Guardia"-Huancayo

Daniel Toledo Henostroza
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
 G.M.P. 1192