



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FORMATO N° 01

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 CÁRNICOS
I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)	
<p>La finalidad de la adquisición de productos cárnicos (Carne de res bisteck de cadera y carne de res con hueso) es garantizar la disponibilidad continua para la atención de pacientes y personal de salud. Su objetivo es asegurar el abastecimiento de productos cárnicos (carne de res bistek de cadera y carne de res con hueso) para la atención en diferentes preparaciones para pacientes y personal de salud en el Hospital "Victor Ramos Guardia" Nivel II-2 Huaraz.</p>	
II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)	
<p>ADQUISICION DE PRODUCTOS CÁRNICOS (CARNE DE RES BISTEK CADERA Y CARNE DE RES CON HUESO), PARA STOCK DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.</p>	
III. CARACTERISTICAS TECNICAS (Obligatorio)	
<u>CARNE DE RES BISTECK DE CADERA</u>	
<p>DESCRIPCION: De primera, perfectamente procesado, alimento fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes. El porcentaje de merma no excederá el 25% del peso total. No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio deberá estar libre de residuos derivados del uso de antibióticos y productos veterinarios en los animales. Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto intestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles. Carne fresca que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. Carne de res fresca, vacuno de origen nacional de primera, beneficiado en un camal certificado. El bobino beneficiado debe tener entre 2 a 4 años de edad, con un máximo de 6 dientes permanentes</p> <p>PRESENTACIÓN: Los cortes de adquisición serán: Cabeza de lomo, Tapa y asado, empacadas en bolsas de polietileno gruesa, transparente con procedimiento de empaque al vacío, cada corte distribuido proporcionalmente en kg según el requerimiento del servicio.</p> <p>AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO Y CARNET SANITARIO: Vigente hasta la última entrega del producto.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Aspecto general: superficie brillante, ligeramente húmeda, limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, pelos, quistes y parásitos. •Color: rojo cereza vivo •Olor: característico •Consistencia: de textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto. •Vida útil: refrigeración 7 días <p>ENVASE Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.</p> <p>TRANSPORTE: El producto debe ser transportado en jabas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.</p>	



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



TEMPERATURA DEL TRASLADO:

El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura no mayor a 7° C.

TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:

Al momento de la recepción del producto, el proveedor debe garantizar que la temperatura se encuentre entre 0 a 5°C.

PLAZO DE ENTREGA: La atención se realizará 3 veces por semana y/o de acuerdo con el requerimiento del área usuaria.

CARNE DE RES CON HUESO

DESCRIPCIÓN: Carne de res fresca, vacuno de origen nacional de primera, beneficiado en un camal certificado, con sello de inspección sanitaria, certificado por un Veterinario del camal de origen. El bobino beneficiado debe tener entre 2 a 4 años de edad, con un máximo de 6 dientes permanentes

PRESENTACIÓN: Los cortes de adquisición serán: Parte paleta, osobuco. Costillar, trozada con un peso promedio entre 160 a 180 gramos, empacadas en bolsas de polietileno gruesa, transparente con procedimiento de empaque al vacío, según el requerimiento del servicio.

AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO Y CARNET SANITARIO: Vigente hasta la última entrega del producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:

Color: Rojo subido

Olor: Suigéneris característico al animal y exento de cualquier olor anormal.

Textura: Elástica y firme al tacto.

Superficie: Brillante y húmeda.

ENVASE

Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.

TRANSPORTE: El producto debe ser transportado en jabas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.

TEMPERATURA DEL TRASLADO:

El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura no mayor a 7° C.

TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:

Al momento de la recepción del producto, el proveedor debe garantizar que la temperatura se encuentre entre 0 a 5°C.

PLAZO DE ENTREGA: 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

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



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



- 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

X. 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

XI. CONFORMIDAD (Obligatorio)

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

XII. 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.

XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

XIV. 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:

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

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.

XV. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

NO CORRESPONDE

XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

- a) 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.
- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d) 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.
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.



XVII. 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.

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.

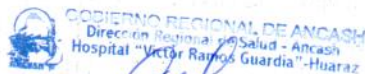
Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga EL HOSPITAL VÍCTOR RAMOS GUARDIA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. 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.

XIX. GESTIÓN DE RIESGOS (De corresponder)

NO CORRESPONDE



Daniel Toledo Henostroza
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 1992

Firma Área usuaria o técnica estratégica

ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO Y/O PRODUCTO: CARNE DE RES BISTECK DE CADERA

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	091400030080	1440	KILOS	<p>DESCRIPCION: De primera, perfectamente procesado, alimento fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes.</p> <p>El porcentaje de merma no excederá el 25% del peso total.</p> <p>No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio deberá estar libre de residuos derivados del uso de antibióticos y productos veterinarios en los animales.</p> <p>Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto intestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles.</p> <p>Carne fresca que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.</p> <p>Carne de res fresca, vacuno de origen nacional de primera, beneficiado en un camal certificado. El bobino beneficiado debe tener entre 2 a 4 años de edad, con un máximo de 6 dientes permanentes</p> <p>PRESENTACIÓN: Los cortes de adquisición serán: Cabeza de lomo, Tapa y asado, empacadas en bolsas de polietileno gruesa, transparente con procedimiento de empaque al vacío, cada corte distribuido proporcionalmente en kg según el requerimiento del servicio.</p> <p>AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO Y CARNET SANITARIO: Vigente hasta la última entrega del producto.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Aspecto general: superficie brillante, ligeramente húmeda, limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, pelos, quistes y parásitos. •Color: rojo cereza vivo •Olor: característico •Consistencia: de textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto. •Vida útil: refrigeración 7 días <p>ENVASE</p> <p>Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.</p> <p>TRANSPORTE: El producto debe ser transportado en jabs plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehiculo debe de ser uso exclusivo para alimentos.</p> <p>TEMPERATURA DEL TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura no mayor a 7° C.</p> <p>TEMPERATURA DE RECEPCIÓN:</p> <p>Al momento de la recepción del producto, el proveedor debe garantizar que la temperatura se encuentre entre 0 a 5°C.</p> <p>PLAZO DE ENTREGA: La atención se realizará 3 veces por semana y/o de acuerdo con el requerimiento del área usuaria.</p> <p>NORMAS LEGALES:</p> <p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p> <p>NTP. N° 2001.001 Carnes y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.</p> <p>Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias – SENASA</p>

ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO Y/O PRODUCTO: CARNE DE RES CON HUESO

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
3	091400030005	518	KILOS	<p>DESCRIPCION: Carne de res fresca, vacuno de origen nacional de primera, beneficiado en un camal certificado, con sello de inspección sanitaria, certificado por un Veterinario del camal de origen. El bobino beneficiado debe tener entre 2 a 4 años de edad, con un máximo de 6 dientes permanentes</p> <p>PRESENTACIÓN: Los cortes de adquisición serán: Parte paleta, osobuco. Costillar, trozada con un peso promedio entre 160 a 180 gramos, empacadas en bolsas de polietileno gruesa, transparente con procedimiento de empaque al vacío, según el requerimiento del servicio.</p> <p>AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO Y CARNET SANITARIO: Vigente hasta la última entrega del producto.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Rojo subido Olor: Suígeneris característico al animal y exento de cualquier olor anormal. Textura: Elástica y firme al tacto. Superficie: Brillante y húmeda.</p> <p>ENVASE Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.</p> <p>TRANSPORTE: El producto debe ser transportado en jabas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.</p> <p>TEMPERATURA DEL TRASLADO: El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura no mayor a 7° C.</p> <p>TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: Al momento de la recepción del producto, el proveedor debe garantizar que la temperatura se encuentre entre 0 a 5°C.</p> <p>PLAZO DE ENTREGA: La atención se realizará de acuerdo con el requerimiento del área usuaria.</p> <p>NORMAS LEGALES: D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" NTP. N° 2001.001 Carnes y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias – SENASA</p>

REQUERIMIENTO ANUAL DE CÁRNICOS

DESCRIPCION DE PRODUCTO	Unidad de Medida	CANTIDAD REQUERIDA JUNIO	CANTIDAD REQUERIDA JULIO	CANTIDAD REQUERIDA AGOSTO	CANTIDAD REQUERIDA SETIEMBRE	CANTIDAD REQUERIDA OCTUBRE	CANTIDAD REQUERIDA NOVIEMBRE	CANTIDAD REQUERIDA DICIEMBRE	SIS	PERSONAL	REQUERIMIENTO TOTAL
Carne de res (bistec)	kilos	180	180	180	180	180	180	360	792	648	1440
Carne de res con hueso	kilos	64.7	64.7	64.7	64.7	64.7	64.7	129.8	284.9	233.1	518


 GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Hospital "Dr. Carlos Ramos Guardia" - Huaraz

Daniel Toledo Henostroza
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
 C.N.P. 1192

