

**"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 BONITO FRESCO ENTERO- CALIDAD A  
**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
2	091400050340	1150	KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> 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.</p> <p>Pescado bonito de piel brillante, sin manchas de sangre, libres de materia extraña, huesos y espinas; con una <b>textura</b>, duro y/o firme entre en los músculos dorsales y abdominales durante el proceso de rigor mortis, bajo la presión con los dedos, <b>Olor</b> suave, fresco a algas marinas, <b>Ojos</b> de pupilas negros brillantes muy bien definida y de forma normal, <b>Branquias</b> de color rosa intenso y homogéneo, escamas firmes; sabor característico a la especie.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> 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.</p> <p><b>CARNET SANITARIO:</b> Copia de carnet sanitario Vigente, hasta la última entrega del producto</p> <p><b>TEMPERATURA DE TRASLADO</b>                      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><b>CARNET SANITARIO:</b> Copia de carnet sanitario vigente, hasta la última entrega del producto.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Característico  <b>Olor:</b> Marino interno y externo.  <b>Textura:</b> Firme, resistente y elástica a la presión digital  <b>Superficie:</b> Brillante y húmeda.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> 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>

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

- Denominación del bien : BONITO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
- Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO ENTERO – CALIDAD A
- Unidad de medida : Kilogramo
- Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chiliensis chiliensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.  
Pertenece al Grupo 1 de Productos pesqueros y acuícolas<sup>1</sup>.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>2</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CXC 52:2023 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 2ª Edición.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

<sup>2</sup> El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color y aspecto	- Músculo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azulado</li> <li>- Rojo brillante o rosado</li> <li>- Translúcido</li> <li>- Liso</li> <li>- Brilloso</li> </ul>	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Olor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algas marinas</li> <li>- Aire oceánico</li> <li>- Pasto mojado</li> <li>- Ligeramente metálico</li> <li>- A pepino o melón</li> <li>- A carne roja (sangre)</li> <li>- A iodo</li> </ul>		
Textura del músculo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Músculo muy firme o duro, rígido</li> <li>- Elástica</li> <li>- Músculo resistente a la presión del dedo</li> <li>- Músculo consistente</li> </ul>		
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20 %)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, autoridad nacional competente <sup>3</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

<sup>3</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402 y Decreto Legislativo N° 1672.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

Los envases de bonito entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

 GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia"-Huaraz  
  
Daniel Toledo F. Inostroza  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
D.N.P. 1192