

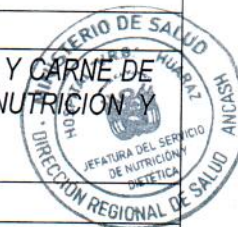


"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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 CÁRNICOS
<b>I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)</b>	
<p>La finalidad de la adquisición de productos cárnicos (Carne de res bisteck cadera y carne de cerdo) es garantizar la disponibilidad continua para la atención de pacientes y personal de salud. Su objetivo es asegurar el abastecimiento de productos avícolas (Medallón de pavo pierna congelada, hígado de pollo y carne de gallina sin menudencias) para la atención en diferentes preparaciones para pacientes y personal de salud en el Hospital "Victor Ramos Guardia" Nivel II-2 Huaraz.</p>	
<b>II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)</b>	
<p>ADQUISICION DE PRODUCTOS CÁRNICOS (CARNE DE RES BISTEK CADERA Y CARNE DE CERDO), PARA STOCK DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.</p>	
<b>III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (Obligatorio)</b>	
<b><u>MONDONGO IMPORTADO</u></b>	
<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Forman parte de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. Preestomago del bovino, comprende el librillo, la panza, y el bonete, libre de grasa en la parte externa, pre cocido.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Se requiere el producto en presentación de empaque en bolsa de polietileno por 13 kilos, empacadas en bolsas de polietileno gruesa, transparente con procedimiento de empaque al vacío, según el requerimiento del servicio. Temperatura de 2 a 5°C.</p> <p><b>CARNÉ SANITARIO:</b> El personal responsable de la entrega debe contar con carné sanitario o certificado de buena salud, vigente hasta la última entrega del producto.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA ADJUNTA.</b></p> <p><b>ENVASE:</b></p> <p><b>Primario:</b> En cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o uso particular en condiciones limpias, para evitar contaminación con sustancias tóxicas, alteración y deterioro. Trasladar en un cooler para mantener la temperatura &lt;=9°C, con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte.</p>	
<p>La atención se realizará de acuerdo con el cronograma adjunto y/o a la solicitud de la parte usuaria.</p>	
<b>IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)</b>	
<p>NTP 201.057 (2006, REVISADA EL 2016), u otra norma técnica de referencia.</p>	
<b>V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)</b>	
<p>NO CORRESPONDE</p>	
<b>VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)</b>	
<p>Cambio inmediato si no cumple las características organolépticas ni condiciones de los bienes.</p>	
<b>VII. MUESTRAS (De corresponder)</b>	





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

NO CORRESPONDE
<b>IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar inscrito EN Registro Nacional de Proveedor – RNP</li> <li>• Registro Único de Contribuyente – RUC, Habido y Activo</li> <li>• No estar impedido para contratar con el Estado</li> <li>• No estar Sancionado por el Tribunal de Contrataciones</li> <li>• El postor debe dedicarse al rubro del objeto de la contratación.</li> <li>• Experiencia del postor equivalente a 5 veces el monto objeto de contratación</li> </ul>
<b>X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)</b>
<p><b>Lugar:</b> 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.</p> <p><b>Plazo:</b> Los productos deben ser entregados en coordinación con el Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética del Hospital Víctor Ramos Guardia</p>
<b>XI. CONFORMIDAD (Obligatorio)</b>
El jefe del Área de producción del Servicio de Nutrición y dietética será quien de la Conformidad como área usuaria.
<b>XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)</b>
<p>El pago de la contraprestación se realizará de forma periódica (mensual), el proveedor deberá presentar la documentación obligatoria para la realización del pago como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de almacén central</li> <li>- La conformidad y comprobante de pago</li> </ul> <p>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.</p>
<b>XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA</b>
El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del producto ofertado.
<b>XIV. PENALIDADES (Obligatorio)</b>
<p>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</p> <p>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:</p> <p>Penalidad diaria = <math>\frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}</math></p> <p>Donde F = 0.40.</p> <p>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.</p> <p>Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.</p> <p>Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p>
<b>XV. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)</b>
NO CORRESPONDE
<b>XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)</b>





*"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.  
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



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO  
Denominación técnica : MENUENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, 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

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## 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
Mondongo de res - congelado	<i>kilos</i>	18	18	18	18	18	18	36	79.2	64.8	<b>144</b>