

REQUERIMIENTO CARNES

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El presente requerimiento tiene por finalidad adquirir los alimentos destinados a la alimentación del paciente hospitalizado de los diferentes servicios, para su recuperación y/o rehabilitación y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

- **OBJETIVO GENERAL:**
Brindar el apoyo alimentario a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco
- **OBJETIVO ESPECIFICO:**
Preparación de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal asistencial que realiza guardias (12 horas continuas de trabajo) del Hospital Regional del Cusco.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

“ADQUISICION DE SUMINISTRO DE PESCADO PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO.

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de PRECIO UNITARIO, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

No aplica

c. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 24 horas una vez suscrita el contrato y notificada el requerimiento de la semana hasta agotar el monto total adjudicado o el plazo de ejecución previsto.

Los bienes serán entregados según cronograma referencial.

BIEN	Días de entrega	Cantidad de entrega	Horario de entrega
PESCADO	MARTES, JUEVES Y SÁBADOS	DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DEL AREA USUARIA	7:00 am A 9:00 am

Las entregas semanales se realizarán como máximo tres veces. Asimismo, las cantidades mensuales podrán variar en función de la demanda de consumo respecto a otros meses. El requerimiento correspondiente a cada semana será notificado mediante mensaje de texto, mensaje por WhatsApp y/o correo

electrónico en coordinación con el área usuaria, conforme a lo establecido en la estrategia de contratación.

d. Lugar de entrega de los bienes

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el Almacén de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional del Cusco, sito Av. La Cultura S/N. distrito de Cusco – Provincia de Cusco – Departamento de Cusco en el horario de 07:00 a 09: 00 am.

e. Penalidades

Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

OTRAS PENALIDADES:

“Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplican las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
	Personal que transporta y entrega los alimentos, que no cumple con el uniforme adecuado	2% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la tercera falta evidenciada bajo acta
	Transporte de alimentos en vehículos no adecuados	2% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la segunda falta evidenciada bajo acta
	Demora en la entrega de los productos, entrega fuera de horario	2% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la tercera falta evidenciada bajo acta
	Limpieza de vehículo de transporte y jabas en los que transportan los productos	2% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la segunda falta evidenciada
	Incumplimiento en envase de transporte de cada producto (jabas)	1% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la tercera falta evidenciada bajo acta
	Incumplimiento en el plazo de reposición de productos	1% de la UIT Vigente	Informe emitido por el área usuaria a la segunda falta evidenciada

h. Formula(s) de reajuste

Conforme a lo establecido en el numeral 136.2 del artículo 136 del reglamento de la ley de contrataciones del estado. “En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional o extranjera, las bases pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la

oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor a nivel nacional o de Lima Metropolitana, correspondiente al mes en que se efectúa el pago, según el lugar donde se ejecute la prestación”.

De producirse un reajuste en el mercado local, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en Mesa de Partes del Hospital Regional del Cusco, aplicándose la siguiente fórmula de reajuste:

Fórmula de actualización:

$$PR = PA * (IPC / IPCm)$$

DONDE:

PR: precio actualizado

PA: precio adjudicado

IPC: índice de precios al consumidor para Cusco, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial.

IPCm: Índice de precios al consumidor para Cusco, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), correspondiente al mes de contrato.

i. Propuesta de requisitos de calificación

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Constancia de fumigación y desinsectación de los alimentos donde se expende y/o almacena los productos realizados por una empresa autorizada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuesta.

j. Equipamiento, permisos, entre otros recursos que el contratista necesite para ejecutar la contratación.

1. Transportes.

- Los productos deben de ser entregados en un vehículo cerrado (furgón), adecuado y exclusivo para el transporte de alimentos, desinfectado y debidamente acondicionado que mantenga las condiciones de temperatura idónea de tal forma que el alimento no se contamine además de evitar características indeseables que impidan su consumo.
- La carrocería será de materiales higiénicos e impermeables que permitan su fácil limpieza.
- Para garantizar la inocuidad del producto se deberá cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos conforme al Codex Alimentarius y las disposiciones complementarias.
- El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por R.D. N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

2. Personal

- El personal responsable de la entrega del bien (postor), deberá de cumplir las medidas de bioseguridad en el traslado y entrega del producto al almacén de la entidad (barbijo, gorra, botas, uniforme de color blanco).

3. Obligaciones del contrato.

El contratista deberá subsanar las observaciones de manera inmediata dentro de los dos (2) de recepción de la comunicación (mediante documento notificado al contratista), en caso de cumplir la entidad aplicará lo establecido en la ley de Contrataciones de Estado y su Reglamento.

k. Forma de pago.

El pago de la contraprestación se realizará en PAGOS PERIODICOS-MENSUAL al finalizar la entrega correspondiente al mes conforme cronograma referencial, para lo cual deberá contar con la siguiente Información:

Para efectos de pago se debe presentar la siguiente documentación:

- Recepción del encargado de Almacén de Alimentos y Almacén Central.
- Conformidad del Área Usuaria.
- Comprobante de Pago.
- Guía de remisión
- Registro de recepción de alimentos, donde indique el cumplimiento de las fichas técnicas

l. Conformidad de los bienes.

La conformidad será emitida por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética).

Los productos deberían cumplir con todas las especificaciones técnicas y condiciones de los bienes a contratar.

m. Cronograma

La estimación de cantidades mensuales aproximadas será

CRONOGRAMA DE ENTREGA REFERENCIAL PARA (PERSONAL)

DETALLE	UND MED	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
PESCADO JUREL	KLG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción y cantidad de los bienes.

ITEM

N°	DETALLE	UND MED	TOTAL AÑO	CANTIDAD PARA PACIENTE	CANTIDAD PARA PERSONAL
1	PESCADO JUREL	KLG	4800	0	4800

SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS:

N°	DETALLE	CODIGO CUBSO
1	JUREL EVISCERADO SIN CABEZA CONGELADO (HG)	5012153700379502

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: JUREL EVISCERADO SIN CABEZA CONGELADO (HG)
Denominación técnica	: PESCADO JUREL EVISCERADO SIN CABEZA CONGELADO RÁPIDAMENTE
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> apto para consumo humano, sin cabeza, al que se le ha quitado totalmente las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) y en el numeral 110.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Si el jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado debe ser agua potable¹, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017). Asimismo, el tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la 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.

El jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.		CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características siguientes:		
Deshidratación profunda	En más del 10 por ciento de la superficie del bloque o en más del 10 por ciento en peso del pescado de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.	

¹ Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre, según lo definido en el numeral 5 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos.	
Textura	Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espinas.	
Presencia de parásitos	Ausencia	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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	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 y/o embalaje

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.

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 recursos y 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, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 5.3 de la Sección I del ANEXO III del

² 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.

Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje que deberá usar el postor; por ejemplo: bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases del jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) deben estar etiquetados³ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
 - c. En caso de productos hidrobiológicos envasados al vacío, indicar “Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo”.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico. En caso se trate de productos hidrobiológicos - congelados, el contenido neto no incluye el peso del glaseado;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada en el envase. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

³ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.