

## REQUERIMIENTO CARNES

### 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.

### 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

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

### 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
CARNES	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:*

<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento de verificación</b>
	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 (PACIENTES)

DETALLE	UND MED	MES 1	MES 2	MES 3
MENUDENCIA DE POLLO	KLG	150	150	150
MUSLO DE POLLO	KLG	1200	1200	1200

### CRONOGRAMA DE ENTREGA REFERENCIAL PARA (PERSONAL)

DETALLE	UND MED	MES 1	MES 2	MES 3
MENUDENCIA DE POLLO	KLG	150	150	150

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción y cantidad de los bienes.

**ITEM PAQUETE**

<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>CODIGO CUBSO</b>
1	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	5011151500375014
2	MUSLO DE POLLO REFRIGERADO	5011151500392522

**SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS:**

<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UND MED</b>	<b>TOTAL AÑO</b>	<b>CANTIDAD PARA PACIENTE</b>	<b>CANTIDAD PARA PERSONAL</b>
1	MENUDENCIA DE POLLO	KLG	900	450	450
2	MUSLO DE POLLO	KLG	3600	3600	0

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MUSLO DE POLLO REFRIGERADO  
Denominación técnica : MUSLO O MUSLITO DE POLLO REFRIGERADO  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El muslo es el encuentro sin espinazo y comprende el músculo asociado al fémur; puede o no tener piel; el cual es enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
<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 precisar en las bases la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de los muslos de pollo, y si se incluye o no la piel.

#### 2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso

<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.

especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metroológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

**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 y tipo de cerrado, 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

La etiqueta de los envases de los cortes de carne de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además, 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : MENUDECENCIA DE POLLO REFRIGERADA  
Denominación técnica : MENUDECENCIA DE POLLO REFRIGERADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Las menudencias de pollo refrigeradas, denominadas también menudos, comprenden el conjunto de vísceras y apéndices que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja y en el caso de los apéndices, se consideran cuello, patas y cabeza.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

Las menudencias de pollo deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia, luego de higienizarse debidamente, debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave y mantenerse en refrigeración, según lo indicado en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

Las menudencias de pollo deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 4.5 de la NTP 201.054:2023:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
<b>VÍSCERA</b>	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
<b>APÉNDICE</b>	
Cuello o pescuezo	Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean y las uñas
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Las menudencias de pollo deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<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 precisar en las bases la temperatura de recepción de las menudencias de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa.

## 2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**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 y tipo de cerrado, 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

La etiqueta de los envases de la menudencia de pollo 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;

<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.

- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.