

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 AVÍCOLAS

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

La finalidad de la adquisición de productos avícolas (Pollo entero sin menudencia, Medallón de pavo pierna congelada y carne de gallina entera sin menudencias) es garantizar la disponibilidad continua para la atención de pacientes y personal de salud. Su objetivo es asegurar el abastecimiento de productos avícolas (Pollo entero sin menudencia, Medallón de pavo pierna congelada y carne de gallina entera sin menudencias) para la atención en diferentes preparaciones para pacientes y personal de salud en el Hospital "Víctor Ramos Guardia" Nivel II-2 Huaraz.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

ADQUISICION DE PRODUCTOS AVÍCOLAS (POLLO ENTERO SIN MENUDECENCIA, MEDALLÓN DE PAVO PIERNA CONGELADA, CARNE DE GALLINA ENTERA SIN MENUDECENCIAS) PARA STOCK DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

III. CARACTERISTICAS TECNICAS (Obligatorio)

CARNE DE POLLO SIN MENUDECENCIA

DESCRIPCIÓN: Es la carcasa de pollo sin vísceras, fresco, libre de deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de la carne, sin huesos rotos en el ave entera o en partes, carcasas limpias, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (4-5 rezagos de cañones), no deben presentar lesiones por frio o por escaldado, menos lesión física.

El peso de cada pollo será de 2,400 a 2,600 gramos, de tamaño uniforme.

PRESENTACIÓN: Los pollos estarán empacados cada uno en bolsas film transparente a una temperatura de 2 a 5°C.

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.

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por SENASA.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color. Característico de acuerdo a la especie.

Olor: Suigeneris característico al animal y exento de cualquier olor Anormal.

Aspecto general: Presentarán un buen acabado, aprobado por inspección sanitaria.

ENVASE:

Primario: En cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o uso particular en condiciones limpias, para evitar contaminación con sustancias toxicas, alteración y deterioro.



Trasladar en un cooler para mantener la temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$, con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte.

PIERNA DE PAVITA TROZADA

DESCRIPCIÓN: Es la carne de pavita congelada, parte piernas trozadas, libre de deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de la carne, limpia, libre de plumas. El peso promedio de cada corte será de 180 a 200 gramos.

PRESENTACIÓN: El corte de la carne de pavita, estarán empacadas en bolsas film transparente, a una temperatura no mayor a 4°C .

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 de acuerdo con la especie.

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

Aspecto general: Presentarán un buen acabado, aprobado por inspección sanitaria.

ENVASE:

Primario: En cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

TRANSPORTE: 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 $\leq 4^{\circ}\text{C}$, con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte.

CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA - CONGELADA

DESCRIPCIÓN: Es la carcasa de la gallina congelada sin víscera, limpia, libre de deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de la carne, libre de plumas, sin huesos rotos en el ave entera o en partes, no debe presentar lesiones por frío o por escaldado, menos lesión física. El peso promedio de cada gallina será 3500 a 3800 gramos, de tamaño uniforme.

PRESENTACIÓN: Las gallinas estarán empacadas cada uno en bolsa transparente a una temperatura no mayor a 2°C , la cantidad estará sujeta al requerimiento del servicio.

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 de acuerdo con la especie.

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

Aspecto general: Presentarán un buen acabado, aprobado por inspección sanitaria.

ENVASE:

Primario: En cooler con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

TRANSPORTE: 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 $\leq 2^{\circ}\text{C}$, con tapa hermética de fácil higiene, resistente a su manipulación durante el transporte.



PRODUCTO	CODIGO SIGA	PACIENTE SIS (55%)	PERSONAL DE GUARDIA (45%)	TOTAL, DE KILOS
Carne de pollo sin menudencia	091400010076	2200 kg	1210 kg	990 kg
Pierna de pavita trozada	091400010025	120 kg	66 kg	54 kg
Gallina entera congelada sin menudencia	091400010094	200 kg	110 kg	90 kg

La atención se realizará 3 veces por semana de acuerdo con el requerimiento del área usuaria.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

(De corresponder)

TP 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)

- 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:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

F x 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)

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.

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



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz

Daniel Toledo Hinojosa
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.D. 4102

Firma Área usuaria o técnica estratégica