

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

ÓRGANO Y/O UNIDAD ORGÁNICA:	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
ACTIVIDAD DEL POI:	-
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:	ADQUISICION DE SUMINISTRO DE CARNES BLANCAS (POLLO, HUEVO DE GALLINA Y OTROS) PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA PARA EL MES DE JULIO DEL 2026.

I. FINALIDAD PÚBLICA

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 para el mes de julio del 2026.

- OBJETIVO GENERAL:

Brindar el apoyo alimentario a los pacientes hospitalizados de los diferentes servicios y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco

- OBJETIVO ESPECIFICO:

- Preparación de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados en los diferentes servicios del Hospital Regional del Cusco.
- Preparación de raciones alimentarias para personal asistencial que realiza guardias (12 horas continuas de trabajo) del Hospital Regional del Cusco.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

“ADQUISICION DE PRODUCTOS SUMINISTRO DE CARNES BLANCAS (POLLO, HUEVO DE GALLINA Y OTROS) PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO”

III. CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

A. ITEM paquete1

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	PACIENTE	PERSONAL
1	91400010012	MUSLO DE POLLO REFRIGERADO	KLG	500	400
2	91400010176	PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO REFRIGERADO	KLG	50	50
3	91400010150	PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADO	KLG	1000	700

GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
 HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
 Dr. MARIO MAMANI CUSCO
 CNP. N° 5339
 SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

4	91400010146	PIERNA DE POLLO REFRIGERADA	KLG	700	
---	-------------	--------------------------------	-----	-----	--

B. ITEM PAQUETE2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	PACIENTE	PERSONAL
1	93300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KLG	400	300
2	93300010009	JAMONADA DE POLLO	KLG		4

La Entidad requiere huevo de gallina calidad primera, de tamaño jumbo conforme a la clasificación de pesos establecida en la NTP 011.219:2015, permitiéndose hasta un 10% de tolerancia de tamaños limítrofes.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente correspondiente a la producción, beneficio, almacenamiento, transporte o comercialización de carnes blancas y huevos, emitido por la Autoridad Sanitaria competente (SENASA y/o DIGESA, según corresponda). Dicho certificado deberá estar de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente aplicable al control sanitario de productos cárnicos, avícolas y huevos, así como en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

Asimismo, el postor deberá acreditar que el establecimiento donde se beneficia, procesa, clasifica, almacena o comercializa carnes blancas y huevos cuenta con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y con un sistema de gestión de inocuidad basado en los principios del HACCP, mediante certificación, informe o documento técnico emitido por la autoridad competente o por una entidad acreditada, conforme al tipo de producto ofertado.

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL

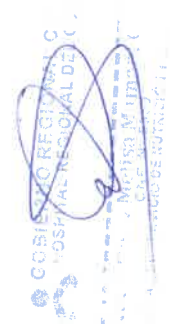
NO CORRESPONDE

VII. MUESTRAS

NO CORRESPONDE

IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente
- Contar con código de cuenta interbancaria (CCI), relacionado al RUC
- Registro Sanitario DIGESA vigente y/o certificado SENASA de los productos solicitados.



X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en el Almacén de Alimentos del Hospital Regional del Cusco, ubicado en Av. La Cultura S/N, distrito, provincia y departamento de Cusco. La recepción se efectuará en el horario de 07:00 a 08:30 horas, en el Almacén de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética.

Las entregas se realizarán los días martes, jueves y viernes, de acuerdo con el requerimiento efectuado por el área usuaria, el cual será comunicado vía WhatsApp al proveedor.

Plazo: Los bienes materiales de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 1 DIA CALENDARIO NOTIFICADA LA NECESIDAD DEL USUARIO.

XI. CONFORMIDAD

La conformidad de los bienes, será otorgada por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética) para lo cual el proveedor deberá cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la recepción del bien por el jefe de Almacén Central del Hospital Regional Cusco.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Almacén Central de la Entidad.
- Conformidad otorgada por el área usuaria.
- 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 bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

El contratista tendrá la responsabilidad de emitir la facturación correspondiente, caso contrario no lo haga en el tiempo establecido no se efectuará el pago de la orden de compra.

XIV. PENALIDADES

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:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto} \\ F \times \text{plazo en días}$$

Donde F = 0.40.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la

El presente documento es una copia de la minuta de la reunión de trabajo celebrada el día 10 de mayo del 2023, en la ciudad de Cusco, a las 10:00 horas, en el Almacén Central del Hospital Regional del Cusco, con la presencia de los señores: MSc. Mónica Vela, Jefe de Almacén Central, y MSc. Mónica Vela, Jefe de Almacén Central, y MSc. Mónica Vela, Jefe de Almacén Central.

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.

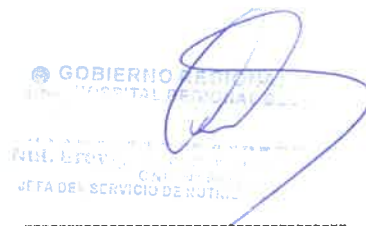
Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a Hospital Regional Cusco el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.



GOBIERNO REGIONAL
HOSPITAL REGIONAL
Cusco
Calle 10 de Mayo 1001
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

Firma

Área usuaria o técnica estratégica

SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS Y CARACTERISTICAS TECNICAS.

N°	NOMBRE	CODIGO SIGA
1	MUSLO DE POLLO REFRIGERADO	091400010012
2	PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO REFRIGERADA	091400010176
3	PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADO	091400010150
4	PIERNA DE POLLO REFRIGERADA	091400010146
5	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	093300020032
6	JAMONADA DE POLLO	093300010009

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
Not. Greysy Melissa Mamani Cusi
CNP N° 5339
Jefe del Servicio de Nutrición y Alimentación

FICHA TÉCNICA – JAMONADA DE POLLO

1. Nombre del producto: Jamonada de pollo rebanada

2. Descripción del producto: Producto cárnico emulsificado elaborado a base de carne de pollo y aditivos permitidos, sometido a cocción, enfriado y entregado rebanado de forma uniforme.

3. Presentación

- Empaque primario: bolsa sellada grado alimentario.
- Contenido neto: 1 kg, rebanado (2–3 mm o según proveedor).
- Empaque secundario: caja/bandeja sanitaria para transporte, en buen estado, sin roturas, sin exudados y sin señales de mala manipulación.

4. Características organolépticas

- Color: Rosado uniforme.
- Olor: Propio del producto, sin olores anómalos.
- Sabor: Suave, ligeramente salado.
- Textura: Firme, rebanadas bien formadas y sin quiebre.

5. Condiciones de transporte

- Transporte en cadena de frío continua: 0 °C – 4 °C.
- Empaque protegido, sin aplastamiento de las rebanadas.
- Vehículo limpio y exclusivo para alimentos o con separación adecuada.

6. Requisitos obligatorios de rotulado

1. Nombre del producto
2. Contenido neto
3. Lote: Número de lote visible y legible.
4. Fecha de vencimiento: Con formato día/mes/año.
5. Registro Sanitario vigente.
6. Nombre o razón social del fabricante.
7. Dirección del fabricante o importador.
8. Información de conservación una vez abierto.
9. Advertencias o alérgenos obligatorios:
10. Rotulado legible, indeleble y en español.

