

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA OTROS CLIENTES

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Carnes Blancas y Rojas para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes del Centro Vacacional Huampaní"

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener los insumos necesarios para la elaboración de alimentos diversos, requeridos para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes que se atiendan en el Centro Vacacional Huampaní.

2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI AMPLIADO 2019-2024

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -A01:

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.

3. ANTECEDENTES:

La Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas es una unidad orgánica de tercer nivel del Centro Vacacional Huampaní que brinda los servicios de Cocina, Restaurant, Bar y Anexos a nuestros clientes particulares, corporativos (públicos y privados) quienes han aumentado su consumo debido a las nuevas normas del Gobierno Central ante el COVID 19 como son la ampliación del aforo en los Restaurantes y lugares públicos, por lo que al efecto se requiere la adquisición de Carnes Blancas y Rojas, basada en procedimientos y normas vigentes que garanticen la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos) de los comensales, siendo el primer filtro la obtención de alimentos de fuentes seguras y confiables.

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Especifico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la Actividad Operativa: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en cantidad necesaria para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.
- Proveer a los comensales del Centro Vacacional Huampaní de una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

Los bienes a adquirir serán por medio de ítems paquetes, debido a la maximización de los recursos públicos, asimismo, por la especialización del rubro, objeto de la convocatoria:

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
N° 1: CARNE Y HUESO DE AVES	1.1	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILOGRAMO	1,000.00
	1.2	ESPINAZO DE POLLO	KILOGRAMO	240.00
	1.3	MILANESA DE POLLO	KILOGRAMO	840.00
	1.4	PAVITA MEDALLON	KILOGRAMO	1,500.00
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KILOGRAMO	3,000.00
	2.2	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	600.00
	2.3	HUESO DE RES	KILOGRAMO	360.00
N° 3: CARNE DE PORCINO	3.1	BIFE DE CERDO	KILOGRAMO	2,400.00
	3.2	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILOGRAMO	720.00
	3.3	PANCETA DE CERDO SIN PIEL	KILOGRAMO	1,800.00
	3.4	PANCETA DE CERDO (CON PIEL Y CON HUESO)	KILOGRAMO	3,600.00

SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS

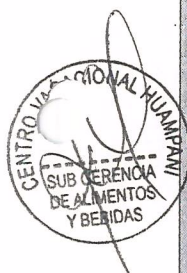
5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: CARNES Y HUESO DE AVES	1.1	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILOGRAMO	Presentación:	Bolsa, empaque al vacío (individual).
				Peso:	3.0 a 5.5 kg x Unidad.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Libres de restos de plumas, sin alas, rabadilla ni espinazo, de forma acorazonada, la piel recubre la parte superior de la pieza.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer.
	1.2	ESPINAZO DE POLLO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno x 4 - 5 Kg aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Olor no rancio y exento de cualquier olor anormal, ausencia de elementos extraños al producto.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer.

N° 1: CARNES Y HUESO DE AVES	1.3	MILANESA DE POLLO	KILOGRAMO	Presentación:	Bolsa de polietileno cerrada x 01 Kg.
				Peso:	Unidad de 100 g. aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia	Nacional
				Características:	Milanesa apanada de pollo, congelada en bolsa x 1 Kg. Porciones de 100 Gr cada una. Libre de contaminantes físicos, libre de piel, huesos y coágulos de sangre. Sabor: Característico y agradable Olor: Característico y exento de olores extraños
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de -10° a -18° C°.
	1.4	PAVITA MEDALLON	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	3 meses antes de vencer.
				Presentación:	Bolsa de polietileno cerrada x 01 Kg.
				Peso:	Unidad de 100 g. aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia	Nacional.
				Características:	Libre de contaminantes físicos, libre de coágulos de sangre. Color: Rosado claro a rosado blanquecino Olor: Característico y libre de olores extraños Forma: Medallones Aspecto: Firme y elástica al tacto
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de -10° a -18° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	5 meses antes de vencer.

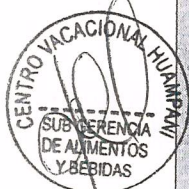


N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno empacado al vacío x 5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal y coágulos de sangre, sin partículas ni coloraciones extrañas, color rojo característico, textura uniforme y compacta, ausencia de hueso y grasa subcutánea.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jabs de plástico de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.2	CARNE RES MOLIDA	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	7 días antes de vencer.
				Presentación:	En bolsas de polietileno empacado al vacío x 4-5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Producto elaborado exclusivamente de corte de carne de res guiso y un porcentaje de grasa entre 8-10%, sin partículas ni coloraciones extrañas, color rojo característico.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jabs de plástico de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	7 días antes de vencer.



N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.3	HUESO DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno cerradas x 5 Kg. Aprox Corte transversal.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia	Nacional.
				Características:	Hueso manzano, libre de partículas, olor y coloraciones extrañas.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jabas de plástico de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de -10° a -18° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	5 meses antes de vencer.
N° 3: CARNE DE PORCINO	3.1	BIFE DE CERDO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsa de polietileno envasado en bolsa termosellada x 2 - 4 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Características	Pieza entera, libre de piel, grasa, hueso, tendones, hematomas o coágulos de sangre, corte uniforme. Color: Rosado a rojo Olor: Característico y exento a cualquier olor extraño Sabor: Agradable y característico al producto Aspecto: firme al tacto Forma: cilíndrica
				Dimensiones:	Largo 48-58 cm, ancho 10-14 cm, altura 04-07 cm medidas aproximadas
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico cerrada de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer.
N° 3: CARNE DE PORCINO	3.2	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsa de cristal de baja densidad x 8 – 9.5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Característica	Sin presencia de piel, grasa subcutánea, y hueso. Color: Rosado a rojo Olor: Característico y exento a cualquier olor extraño Sabor: Agradable y característico al producto Consistencia: Superficie húmeda, firme y elástica al tacto

				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer.
	3.3	PANCETA DE CERDO SIN PELLEJO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsa de cristal por pieza Piezas individuales 4Kg a 7Kg.aprox. x cada una.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Característica	Superficie húmeda, firme y elástico al tacto, sin piel y sin hueso. Color: Rosado a rojo Olor: Característico y exento a cualquier olor extraño Forma: Rectangular Aspecto: Superficie húmeda, firme y elástica al tacto
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer.
	N° 3: CARNE DE	3.4	PANCETA DE CERDO (CON PIEL Y CON HUESO)	Presentación:	En bolsa sellada al vacío y/o bolsas de cristal selladas piezas individuales de 5kg a 8kg cada una.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Característica	Con piel, con hueso, superficie húmeda, firme y elástico al tacto. -sin presencia de escarcha. Color: Rosado a rojo Olor: Característico y exento a cualquier olor



					extraño Forma: Rectangular Aspecto: Superficie húmeda, firme y elástica al tacto
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer.

Notas:

- Los postores, en la etapa de Presentación de Ofertas del Procedimiento de Selección, deberán adjuntar la ficha técnica de cada producto, en la que acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.
- El postor que resulte ganador en el Procedimiento de Selección deberá entregar el Certificado de Calidad por cada lote entregado al CVH.



5.3. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- ✓ Ley N°26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N°034-2008-AG, Aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, que modifica el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva.
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- ✓ Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

5.4. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN

- Se realizará una evaluación organoléptica de todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido de lunes a viernes de 09:00 a las 15:00 horas y sábado de 9:00 a las 12:00 horas, según Orden de Compra.
- Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional Huampaní tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditadas por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Unidad de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.
- El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampaní, para realizar visitas inopinadas a las

instalaciones de la empresa, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección.

- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será emitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA" de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.

5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

5.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

PRECIOS UNITARIOS

5.8. TRANSPORTE

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.
- En el caso de productos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en carros frigoríficos, o salvo en vehículos cerrados que se ajusten a condiciones higiénicas donde el traslado de los productos se realizará en cajas herméticas en cuyo interior se acondicionará el bien cubriéndolo con hielo, para que mantengan la temperatura adecuada del producto.
- El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del



puente de ingreso a la entidad, **2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.**

5.9. SEGUROS

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y de Salud) para aquellos trabajadores que participen en la entrega de los bienes, objeto de la convocatoria.

Es necesario precisar que el personal que ingresará a LA ENTIDAD deberá llevar una inducción a cargo del Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, para este fin EL CONTRATISTA hará llegar oportunamente la relación de sus trabajadores.

5.10. GARANTÍA COMERCIAL

No aplica.

5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.13.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampaní, sito en la Carretera Central Km 24.5 (alt. Mdo. Chaclacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 09:00 a las 15:00 horas y sábado de 9:00 a las 12:00 horas, según Orden de Compra.

El Centro Vacacional Huampaní, no está obligado a recibir los productos fuera de los días, lugar y horario de entrega señalados.

5.13.2. PLAZO

El periodo de contratación será por **DOCE (12) meses**, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato, el cual será atendido con cronograma y/o orden de compra previa comunicación con CUATRO (04) días calendarios de anticipación de acuerdo a la necesidad de la Entidad.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona natural y/o jurídica dedicada al rubro y que no tenga impedimento de contratar con el estado.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- Deberá contar con carnet de **sanidad vigente** y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, **con una antigüedad no mayor a 1 año**. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional Huampaní.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de LA ENTIDAD, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada o a la que tenga acceso de LA ENTIDAD.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

LA ENTIDAD se reserva las medidas de control que pueda ejercer durante la ejecución contractual.

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.



Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas.

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.

7.6.3. PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de la conformidad correspondiente de la entrega del bien, según orden de compra.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

MOTIVO	MONTO	ENCARGADO DE VERIFICACIÓN
Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (Falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio).	5% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene	5% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.	2% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año.	2% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas



7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad por vicios ocultos es de UN (01) año. Asimismo, El CONTRATISTA adjudicado tendrá el compromiso de reponer los bienes adquiridos ante cualquier defecto detectado en el uso de los bienes, dentro de un plazo de 24 horas.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista corresponderá al periodo de vida útil de cada producto, según ficha técnica.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

De acuerdo con el artículo 29 del Reglamento, los requisitos de calificación son los siguientes:

HABILITACIÓN:

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	REQUISITO	HABILITACIÓN
N° 1: CARNE Y HUESO DE AVES	1.1	PECHUGA ENTERA DE PAVO	*Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA, que incluya faenado en el mismo documento, o en documento distinto.	*COPIA SIMPLE de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA, que incluya faenado en el mismo documento, o en documento distinto. Bastará que los documentos detallen la denominación POLLO Y/O PAVO según corresponda al nombre del ítem.
	1.2	ESPINAZO DE POLLO		
	1.3	MILANESA DE POLLO		
	1.4	PAVITA MEDALLON		
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	*Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA.	*COPIA SIMPLE de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA.
	2.2	CARNE DE RES MOLIDA		
	2.3	HUESO DE RES	*Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA. *Autorización Sanitaria de funcionamiento de Matadero VIGENTE expedido por SENASA	*COPIA SIMPLE DE Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por el SENASA. *COPIA SIMPLE DE Autorización Sanitaria de funcionamiento de Matadero VIGENTE expedido por SENASA
N° 3: CARNE DE PORCINO	1.1	BIFE DE CERDO	*Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA. *Autorización Sanitaria de funcionamiento de Matadero VIGENTE expedido por SENASA	*COPIA SIMPLE DE Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por el SENASA. *COPIA SIMPLE DE Autorización Sanitaria de funcionamiento de Matadero VIGENTE expedido por SENASA
	1.2	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO		
	1.3	PANCETA DE CERDO SIN PIEL		
	1.4	PANCETA DE CERDO (CON PIEL Y CON HUESO)		

2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.