

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**ADQUISICIÓN DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI****1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

“Adquisición de Carnes Blancas y Rojas para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los 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 y el COAR LIMA, que harán uso del servicio de alimentación 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 -AO1:

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

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -AO1:

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para COAR LIMA

3. ANTECEDENTES:

Teniendo en cuenta que esta sub gerencia 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; actualmente se requieren la adquisición de Carnes Blancas y Rojas para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para Otros Clientes y el COAR LIMA, 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 Específico OEI-01 “Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general”, a través de las siguientes Actividades Operativas: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para Otros Clientes y el COAR LIMA.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**Objetivos Específicos:**

- Adquirir productos alimenticios de calidad para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.



- 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	OTROS CLIENTES	COAR LIMA	TOTAL
N° 1: CARNE Y HUESO DE AVES	1.1	POILLO ENTERO SIN MENUDENCIA	KILOGRAMO	7,000.00	15,000.00	22,000.00
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POILLO	KILOGRAMO	3,250.00	6,250.00	9,500.00
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	1.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO	500.00	0.00	500.00
	1.2	BOIA DE LOMO	KILOGRAMO	750.00	1,500.00	2,250.00
	1.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO		450.00	450.00
	1.4	CORAZON DE RES	KILOGRAMO	500.00	450.00	950.00
	1.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO		550.00	550.00
	1.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	0.00	644.00	644.00

SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS

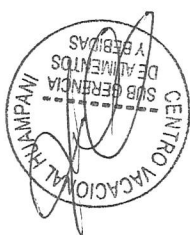


5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las características están en función a las fichas publicadas en el SEACE, toda vez que corresponden al listado de bienes comunes (se adjunta copia de las fichas actualizadas)

5.3 OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: CARNES Y HUESO DE AVES	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	KILOGRAMO	Presentación:	Bolsa de polietileno cerrada de primer uso, envasado individualmente.
				Peso:	De 1.6 Kg a 1.9 aprox. por Unidad.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Características:	Carcasa de pollo eviscerado fresco, sin plumas, textura firme, sin hematomas, sin huesos rotos y sin coágulos de sangre. Color: característico Olor: sui generis y exento de cualquier olor normal Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98 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.
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	Presentación:	Envasado en En bolsas de polietileno de primer uso x 3 Kg. Aprox.
				Peso:	250 g. aprox. X Unidad.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Características:	Libre de contaminantes físicos, libre de piel, huesos y coágulos de sangre. Color: característico Olor: sui generis y exento de cualquier olor normal Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				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.



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				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.

N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso, empacado al vacío x 2-2.5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia	Nacional.
				Características:	Pieza libre de hematomas, sin partículas ni coloraciones extrañas. libres de materia fecal y coágulos de sangre, sin partículas ni coloraciones extrañas, color rojo característico, olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo. Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				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 abierta o 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:	7 días antes de vencer.
	2.2	BOLA DE LOMO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso, empacado al vacío x 2 - 2.5 Kg.
				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, olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo, textura uniforme y compacta, ausencia de hueso y grasa subcutánea.



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
			Corte:	La bola de lomo ingresará como corte filete y/o corte saltado, según necesidad de la entidad.
			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 abierta o 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:	7 días antes de vencer.

N° 2: CARNE, VÍSCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	Presentación: En bolsas de polietileno de primer uso al vacío x 5 Kg.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia	Importado
				Características:	Producto nacional, piezas limpias, libres de grasa, coágulos de sangre, quistes, parásitos o cualquier tipo de contaminación. Color: característico, exento de colores extraños Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Corte: 1 cm. x 1 cm. x 1 cm.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico abierta o 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 -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer.



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	2.4	CORAZÓN DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso x 4-5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia	Importado
				Características:	Pieza libre de hematomas, exceso de grasa, cartílagos, restos de hueso y coágulos. Color: característico, exento de colores extraños Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Entero.
				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 abierta o 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 -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer.

N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso envasado al vacío x 5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia:	Importado.
				Corte:	Fileteado grosor de 0.5 cm aprox.
				Características:	Pieza libre de hematomas, exceso de grasa, cartílagos, restos de hueso y coágulos. Color: característico, exento de colores extraños Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				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



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Transporte:	En jaba de plástico abierta o 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 -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer

N° 2: CARNE, VÍSCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso x 5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos
				Procedencia:	Importado
				Características:	Precocido, piezas limpias, libres de materia rumial, color crema claro, no debe presentar manchas. Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Cau cau o corte italiano, según necesidad de la Entidad.
				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 abierta o 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 -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses 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 que 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° 225-2016-MINSA, que modifica la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial 1020-2010/MINSA.
- ✓ 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 Huampani 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 Huampani 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 3.20 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. Mcd. 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 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

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.

I. 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	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	*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. El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.	*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. El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO		
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	1.1	CARNE DE RES LOMO FINO	*Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente del corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2021-AG, y sus modificatorias. <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega:</u> * Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado	*COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente del corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2021-AG, y sus modificatorias. <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega:</u> *COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	1.2	BOLA DE LOMO		



			mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
1.3	BOFE DE RES		<u>Para producto importado:</u> *Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.	<u>Para producto importado:</u> *COPIA SIMPLE del Certificado de Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.
1.4	COPAZON DE RES		<u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> *Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	<u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> *COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
1.5	HIGADO DE RES			
1.6	MCINDONGO DE RES CONGELADO			

2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

