CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

1.1. DENOMINACIÓN

ADQUISICIÓN DE CARNES BLANCAS Y CARNES ROJAS PARA LA ATENCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.

1.2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca abastecer con alimentos de calidad apto para consumo humano, para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio.

2. ANTECEDENTES

El Gobierno Regional de Cajamarca en cooperación con la Aldea Infantil San Antonio se responsabiliza de la contratación del suministro de diversos alimentos de consumo humano para el desarrollo y funcionamiento de dicha Aldea Infantil, por ser un órgano desconcentrado del Gobierno Regional de Cajamarca. Teniendo como referencia que desde el año 2005 aproximadamente el Gobierno Regional de Cajamarca se encarga de Suministrar los alimentos de Consumo entre otros a la Aldea Infantil San Antonio.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Alimentar a los niños y/o adolescentes que habitan la Aldea Infantil San Antonio más aun tratándose de niños, niñas y adolescentes, albergados en situación de riesgo y desprotección, abandono físico, moral y material, víctimas de la violencia social, violencia familiar y en condiciones de extrema pobreza pertenecientes a nuestra Región Cajamarca y a nivel nacional.

Objetivos Específicos:

- Mediante la alimentación sana y equilibrada asegurar el crecimiento, desempeño físico y mental delos niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
- Eliminar la desnutrición y anemia de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.

4. ACTIVIDAD DEL POI: C0239 - DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE ALDEAS

5. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
MENUDENCIA DE POLLO MIX DE HIGADO, MOLLEJAS, CORAZON, PATAS Y CUELLO	KG	420
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	1956
HIGADO DE RES	KG	540
MONDONGO DE RES	KG	480
PULMON DE RES	KG	240
CARNE DE RES SIN HUESO REFRIGERADO CORTE BOLA DE LOMO	KG	768

5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

V° B° GRC

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 27/04/2022 06:29 p. m.

V° B° GRC

Firmado digitalmente por CAMPOS ORRILLO Julio Cesar FAU 20453744168 soft
SEDE - CPV - Asistente Administrativo
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 04/05/2022 11:14 a.m.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Las menudencias 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.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
mado digitalmente por HUAMAN IERRERO Rodrigo Ernesto FAU 300927818 hard
tivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 17:47:57 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las menudencias 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 201.053: 2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el apartado 5.2 de la NTP 201.054:2009:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
VÍSCERA	
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
APÉNDICE	
Cuello o pescuezo	Comprenderán las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenderán los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean
Cabeza	Corresponderá los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

GOBIERNO REGIONAL V° B° Idea CAJAMARCA
V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:20 p. m.

Las menudencias presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color	Característico	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
rmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia sa FAU 20600927818 hard
otivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 16:40:44 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:02:23 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias, 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, según se indica en el numeral 5.2 de la NTP 201.054:2009.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las menudencias se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la menudencia refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel, según sea el caso. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

mado digitalmente por HUAMAN JERRERO Rodrigo Ernesto FAU 600927818 hard
otivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 17:48:09 -05:00

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:21 p. m.

rmado digitalmente por LZAMORA GUTIERREZ Claudia osa FAU 20600927818 hard
otivo: Doy V° B°
echa: 28.12.2020 16:40:55 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 08:02:35 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA 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 pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado 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 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.

El pollo entero sin menudencia refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Color	Característico del pollo	
- 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	

mado digitalmente por HUAMAN JERRERO Rodrigo Ernesto FAU 600927818 hard
otivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 17:46:35 -05:00

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Infantil CAJAMARCA

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:22 p. m.

mado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia osa FAU 20600927818 hard
otivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 16:42:32 -05:00

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:51 -05:00

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
mado digitalmente por HUAMAN
ERRERO Rodrigo Ernesto FAU
00927818 hard
tivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 17:46:46 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones. Asimismo, la entidad deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán 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 deberán ser tóxicos ni 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 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si las carcasas de pollo entero sin menudencia refrigerado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en jabas con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Infantil CAJAMARCA

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:24 p. m.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
mado digitalmente por
ZAMORA GUTIERREZ Claudia
sa FAU 20600927818 hard
tivo: Doy V° B°
cha: 28.12.2020 16:42:43 -05:00

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.12.2020 07:58:59 -05:00

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.10.2021 18:58:24 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO REFRIGERADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género Bubalus la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado refrigerado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Debe expenderse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El hígado refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El hígado refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V° B° Adea Jurídica

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 09:20:47 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

V° B° SRG
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:25 p. m.

Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS
Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.09.2021 20:56:42 -05:00

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni 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 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Vº Bº GRC

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:26 p. m.

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.10.2021 18:58:13 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género Bubalus la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

V° B° SRG
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:27 p. m.

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 09:21:01 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe de exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya peratura no debe exceder de -18 °C.

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.09.2021 20:56:28 -05:00

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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 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 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Infantil Antonio CAJAMARCA

V° B° GRC

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:28 p. m.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.10.2021 18:57:04 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – PULMÓN REFRIGERADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – PULMÓN REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género Bubalus la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El pulmón refrigerado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pulmón (bofe) refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El pulmón (bofe) refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Santa Antonia CAJAMARCA

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 09:22:06 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entro otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - pulmón refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:29 p. m.

Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia ...sa FAU 20600927818 hard
...otivo: Doy V° B°
...cha: 29.09.2021 20:55:16 -05:00

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Ennia Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 07.10.2021 18:54:23 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género Bubalus la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rótula; limitando hacia delante con la colita de cadera, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El corte bola de lomo refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte bola de lomo refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte bola de lomo refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe

[1] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL V° B° Aldea Santi San Antonio CAJAMARCA
V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:30 p. m.
Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 30.09.2021 09:02:56 -05:00
Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 29.09.2021 20:50:44 -05:00

exceder de 4 °C.
Ejemplo 2: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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 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 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los cortes de carne de res deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que deberá indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL V° B° CAJAMARCA
V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:31 p. m.

5.2 ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

5.2.1 ENVASE

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

5.2.2 EMBALAJE

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación de los productos.

5.2.3 ROTULADO

La cantidad de bolsas atendidas con la cantidad requerida de producto deben estar rotuladas con el número de la casa u hogar a ofrecer.

5.3 TRANSPORTE

Transportar en vehículos con cámara frigoríficas y debe cumplir con las condiciones higiénicas del D.S. 007-98-SA-ART 75° Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
Se debe transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4º C. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18ºC) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Vº Bº GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:32 p. m.

Los vehículos destinados al transporte de carne y productos cárnicos deberán estar equipados de manera que se impida que la carne y los productos cárnicos entren en contacto con el suelo.

No deberá utilizarse para los productos cárnicos ningún medio de transporte que emplee para transportar animales vivos, u otras mercancías que pueden ejercer efectos perjudiciales sobre la carne y productos cárnicos.

Un envase para la recepción y otro para la entrega.

5.4 GARANTIA COMERCIAL

El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, abolladuras, empaques rotos, etc, las mismas que serán verificados por personal de la Aldea Infantil San Antonio, a fin de que comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitado por uno de igual o superior característica, sin que ello signifique un costo adicional.

5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ser persona natural y/o jurídica
- Contar con RUC Activo y Habido
- RNP vigente en Bienes

DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos deberán de contar con el certificado o carne de salud o carnet de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usaran ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo así mismo debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID-19.

- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al AISA y cumplir con los antes mencionado

- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco)

6. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma mensual una vez recepcionado los productos de acuerdo al cronograma de entregas por el área de almacén y previo informe de conformidad de la prestación efectuada por el responsable del área usuaria (Aldea Infantil San Antonio).

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios unitarios.

8. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRACTUAL.

El plazo de ejecución del contrato será de 360 días calendario, el período de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

9. FORMAS DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.

El postor deberá entregar los bienes de la presente convocatoria a los cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, hasta el agotamiento de los mismos, de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio.

Vº Bº GRC

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:33 p. m.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en el Almacén de la Aldea Infantil San Antonio, en entregas periódicas semanalmente o diarias, según requerimiento del área usuaria y hasta cumplir con las cantidades mensuales.

En caso el proveedor entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

La entrega se realizará de acuerdo al cronograma detallado en el ANEXO “A”, dicho cronograma es referencial lo que podría variar de acuerdo a la necesidad.

10. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes será en el almacén de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca, ubicado en Avenida Hoyos Rubio N° 907, Fonavi II, en el Distrito de Cajamarca, Provincia y Departamento de Cajamarca, en el horario de 07:30 a 09:30 horas.

11. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción del bien estará a cargo del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca, quienes deberán de verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales, elaborándose el ACTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN de los alimentos, la misma que es suscrita por los mencionados responsables de la recepción de los alimentos.

La conformidad del bien será otorgada por la Directora de la Aldea Infantil Antonio, previo informe de encargado del almacén de la AISA, de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación. Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Requerimiento Técnico Mínimo y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.
De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliese a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.
Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.
La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.
El proveedor o contratista deberá de entregar los alimentos acompañando la correspondiente Guía de Remisión.

El proveedor o contratista, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibida la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

12. PENALIDADES APLICABLES

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:35 p. m.

El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

La entidad debe prever en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; así mismo, puede prever otras penalidades.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

PENALIDAD POR MORA

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Dónde:

F: tiene los siguientes valores.

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60 días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F=0.40

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
b.1. Para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera de 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 por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.
Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.
Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

Otras penalidades			
N°	***Supuestos de aplicación de penalidad***	***Forma de cálculo***	***Procedimiento***
1	En caso que el personal encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

V° B°
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:36 p. m.

Otras penalidades			
N°	***Supuestos de aplicación de penalidad***	***Forma de cálculo***	***Procedimiento***
3	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37º del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la Entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintos pero vinculados entre si, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

Es por ello que la Entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la Entidad en el precio final.

13. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgar la información.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. El plazo de responsabilidad será de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

En dicho caso el plazo de caducidad se computará a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, en concordancia con el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones, garantiza la calidad de los bienes durante (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante las pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía.

V° B° SRG
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:37 p. m.

15. VALOR ESTIMADO

El valor estimado para la contratación será determinado por la Dirección de Abastecimiento a través de indagaciones de mercado.

16. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como

garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.
Del mismo modo, el Contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo del Gobierno Regional Cajamarca, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla los requisitos dispuestos por la normatividad correspondiente; documento que será notificado a través del email consignado por el CONTRATISTAS después de la suscripción del contrato.

17. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19

El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el documento elaborado por el Ministerio de Salud "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS –Cov-2", así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

V° B° SRG

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:38 p. m.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional de Cajamarca y público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros necesarios en el marco del estado de emergencia nacional (COVID-19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la Entidad, esto es, bajo costo y responsabilidad del contratista.

18. SUBCONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

19. ADELANTOS

No se otorgará ningún tipo de adelantos.

ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA

REQUERIMIENTO DE CARNES BLANCAS Y CARNES ROJAS

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	MENUDENCIA DE POLLO MIX DE HIGADO, MOLLEJAS, CORAZON, PATAS Y CUELLO	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
2	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	1956
3	HIGADO DE RES	KG	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
4	MONDONGO DE RES	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
5	PULMON DE RES	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
6	CARNE DE RES SIN HUESO REFRIGERADO CORTE BOLA DE LOMO	KG	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	768

Vº Bº GRG

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:39 p. m.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

V° B° GRC
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:42 p. m.

- Licencia municipal de apertura y funcionamiento que acredite que la empresa postora realiza dicha actividad.

- Copia simple del carnet de sanidad del personal que tiene a cargo la manipulación de los bienes.

GRC FIRMA DIGITAL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Firmo en señal de conformidad
Fecha: 27/04/2022 06:28 p. m.