MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS
Departamento de Atención y Servicios al Paciente
03 JUN. 2022
RECIBIDO
Hora: 10:30

# REQUERIMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS Y OTROS

## I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1.1 ÁREA USUARIA:
Sevicio de Nutrición

### 1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:
Adquisición de **DERIVADOS LACTEOS Y OTROS** para pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciências Neurológicas.

### 1.3 FINALIDAD PÚBLICA[1]:
Brindar raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados con enfermidades neurológicas del Instituto Nacional de Ciências Neurológicas.

### 1.4 ANTECEDENTES:
Garantizar la provisión adecuada de alimentos a pacientes hospitalizados con enfermidades neurológicas y personal de guardia del Instituto Nacional de Ciências Neurológicas.

### 1.5 OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:
Garantizar la provisión adecuada de raciones alimentarias.
Objetivo específico:
Adquirir **DERIVADOS LACTEOS Y OTROS calidad primera** para cubrir el requerimiento nutricional de los pacientes hospitalizados del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
Objetivo general:
Garantizar la provisión adecuada de raciones alimentarias.

### 1.6 ACTIVIDAD DEL POI:
Asegurar la provisión adecuada de raciones alimentícias para enfermos.

### 1.7 CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE DERIVADOS LACTEOS Y OTROS:

**a. Características técnicas:**

[1] *De acuerdo con el artículo 16 de la Ley, concordado con el artículo 8 del Reglamento, las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el Expediente Técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.*



Lic. Carlos Ronier Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS
Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

### ÍTEM N°1: QUESOS, ACEITUNAS, DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS

| Nº | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ATRIBUTOS DEL BIEN | DETALLE DE LOS ATRIBUTOS DEL BIEN |
|---|---|---|---|---|
| 1.1 | ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL | Kilogramo | Descripción general: | La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.<br>Deben ser obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar un color negro violáceo, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne. |
| | | | Características: | La aceituna negra de mesa de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto será de Categoría "Extra".<br>Deberán estar sanas y limpias; exentas de olor y sabor anormales; con la madurez adecuada, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación, exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados, sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal, de color uniforme.<br>El líquido de cobertura (salmuera) no será contabilizado en el peso total del producto. |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, o copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Envase: Bolsa de polipropileno, nylon u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias; y especificar el peso neto ESCURRIDO.<br>Fecha de vencimiento posterior a 30 días de la fecha de internamiento al almacén |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para |



Lic. Carlos Ronver Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
CJLP 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moren.
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C. |
| 1.2 | Mantequilla | Barra x 200 gr | Descripción general: | La mantequilla es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia untable permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Características: | Ácidos grasos libres 0.3 % m/m; Índice máximo de peróxido 0.3 % m/m; Ácido ascórbico 500 mg/Kg; Cobre (Max.) 0.05 mg/Kg; Hierro (Max.) 0.2 mg/Kg; Sabor y olor: Conforme a los requisitos del mercado, a 40-45 °C; Color: amarillo suave; Textura: **Masa blanda suave y pastosa**; Sanidad y aspecto: Sin presencia de crecimiento microbiano, textura uniforme, firme. Sin roturas o gr; Cero grasas trans. |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.<br>**ENVASE:** Material: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas); Peso neto x barra: 200 gr de producto, de acuerdo a la D.S. Nº 007-98-SA y sus modificatorias<br>**ROTULADO:** Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo y no deberá usarse stickers o adhesivos, fecha de vencimiento **4 meses** posterior al ingreso al almacén. |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.3 | Queso tipo Edam | Kilogramo | Descripción general: | El Edam es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con la Norma General para Queso (CODEX STAN 283-1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y una textura firme (al presionarse con el pulgar) que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. |
| | | | Características: | Características organolépticas:<br>Color: Característicos<br>Olor: Suigéneris<br>Sabor: Característicos |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:<br>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento<br>- Se encuentren bien sellados<br>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte<br>- Faciliten los muestreos e inspecciones<br>Características del envase:<br>- Material: Polietileno u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)<br>- Color: Blanco o transparente<br>- Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto<br>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente<br>**ROTULADO**: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes. Vigencia mayor a 30 días posterior al ingreso del producto a almacén |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta |



Lic. Carlos Renner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |
| 1.4 | Queso fresco de vaca descremado sin sal | Kilogramo | Descripción general: | El queso fresco SIN SAL o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado. |
| | | | Características: | Queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA"<br>Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales. |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:<br>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento<br>- Se encuentren bien sellados<br>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte<br>- Faciliten los muestreos e inspecciones<br><br>Características del envase:<br>- Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)<br>- Color: Blanco o transparente<br>- Peso neto x envase: 1 a 1.5 Kg de producto<br>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente<br>**ROTULADO**: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes. Fecha de vencimiento **debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén** |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para |



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |
| 1.5 | Queso fresco de vaca | Kilogramo | Descripción general: | El queso fresco o queso blanco es un tipo de queso blando, es decir retiene gran parte del suero y no tiene proceso de maduración o refinado. |
| | | | Características: | queso fresco deberá ser pasteurizado cumpliendo las características establecidas en la NTP 202.195:2004. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Queso fresco. Requisitos. 2a. ed.; Calidad: "EXTRA"<br>Los requisitos físicos, químicos y requisitos sensoriales. |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Requisitos microbiológicos: | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | Presentación: | Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:<br>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento<br>- Se encuentren bien sellados<br>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte<br>- Faciliten los muestreos e inspecciones<br>Características del envase:<br>- Material: Polietileno otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)<br>- Color: Blanco o transparente<br>- Peso neto x envase: 1 a 1.5Kg de producto<br>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente<br>**ROTULADO:** De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, Fecha de vencimiento **debe fluctuar entre 15 días posterior a la fecha de internamiento al almacén** |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.6 | **Queso crema** | **Barra x 220 gr** | **Descripción general:** | El queso crema (queso de nata) es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza.<br>El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos. |
| | | | **Características:** | ORGANOLEPTICAS<br>Color: Blanco crema<br>Olor: Característico.<br>Consistencia o textura: Firme al tacto, Textura: Pasta blanda<br>Sabor: Característico |
| | | | **Documentación:** | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | **Requisitos microbiológicos:** | Cumplir con lo indicado en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO |
| | | | **Presentación:** | Estos envases deberán ser de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:<br>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento<br>- Se encuentren bien sellados<br>- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte<br>- Faciliten los muestreos e inspecciones<br>Características del envase:<br>- Material del envase: Alupel (papel y aluminio) u otro envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas<br>- Peso neto x envase: 220g de producto<br>- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente<br>ROTULADO: De acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas vigentes, **FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 2 MESES POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN**. |
| | | | **Transporte:** | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |
| 1.7 | TOCINO | Kilogramo | Descripción general: | Sazonado con notas de sal y ahumados que resaltan su sabor, este producto es elaborado con del cuello deshuesado de cerdo. |



Lic. Carlos Roner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Características: | De acuerdo a sus características del TOCINO deberá ser de clasificación EXTRAFINO<br>deberá ser de clasificación EXTRAFINO<br>Aspecto: Propias del producto, exenta de materias extrañas<br>Sabor: Agradable y característico del producto<br>Color: Característicos exento de coloración extraña<br>Olor: Suigéneris, no debe presentar olores ácidos<br>Textura: Característico del producto<br>**FECHA DE VENCIMIENTO mayor a 30 días POSTERIOR AL INGRESO A ALMACEN.** |
| | | | Documentación: | Copia simple de Registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA. deberá coincidir con la marca ofertado por el postor |
| | | | Presentación: | Deberá cumplir con la NTP.201-007-1999.Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificaciones y requisitos.<br><br>Material: Envase que debe ser de material inocuo, deberán ser envases que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas |
| | | | Transporte: | El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). vehículo isotermo o un vehículo de transporte adecuado para garantizar la innocuidad de los alimentos para el consumo hasta el momento de la entrega. Deberá llegar a temperatura de refrigeración entre 0 a 5 °C |



Lic. Carlos Roner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

**b. Condiciones de operación:**

-El transporte, almacenamiento y comercialización de este producto se efectuará en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del 77 D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo isotérmico.

-El personal de la empresa del bien deberá contar con uniforme limpio de la empresa, con gorro y mascarilla.

**c. Protocolos Sanitarios:**

Los trabajadores manipuladores de alimentos de la empresa deberán contar con **carné sanitario vigente y carné de vacunación contra el Covid-19 (3 dosis).**

Durante la permanencia en las instalaciones del INCN, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal los siguientes equipos de protección para la entrega de los bienes:

- Uso obligatorio de respirador o mascarilla
- Gel antibacterial y/o alcohol

El personal de la empresa contratista debe tener pleno conocimiento de las actividades y cumplir con utilizar el uniforme limpio y fotocheck.

La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 448-2020-MINSA que aprueba el documento técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de salud en los trabajadores con riesgos de exposición a COVID – 19"

**d. Sistema De Contratación:**

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**e. Forma De Pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista.
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del Servicio de Nutrición.

- Informe del funcionario responsable del almacén central emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.



Lic. Carlos Roner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

**f. Embalaje y rotulado:**

De acuerdo a lo especificado en el Ítem N° 1 según las características técnicas aprobadas.

**g. Normas técnicas:**

- Decreto Supremo N° 007-98-AS. Aprueban el reglamento sobre vigilancia y control sanitário de alimentos y bebidas y sus modificatorias.
- Normas técnicas peruanas vigentes.
- Normas sanitárias vigentes emitidas por el MINSA.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

**i. Transporte y Seguros:**

Debe ser vehículo isotérmico (furgón) transportado en envases tipo cooler manteniendo las temperaturas de refrigeración (0 a 5°C) y/o vehículo frigorífico para lo cual deberá adjuntar copia de tarjeta de propiedad del vehículo que realizará el transporte (en caso de ser alquilado deberá adjuntar el contrato de alquiler) y tarjeta de circulación vigente. El transporte deberá ser en vehículos exclusivos para transporte del alimento en óptimas condiciones de higiene, con temperaturas adecuadas debiendo ser entregados en envases de plástico limpios.

El transporte, almacenamiento y comercialización de estos productos se efectuarán en envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 75 al 77 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria). Vehículo Isotérmico.

**j. Garantía Comercial[2] del(os) bien(es):**

La garantía comercial para las Especies y Condimentos deberá ser de acuerdo a la vida útil o vigencia de acuerdo a las especificaciones técnicas y Compromiso de Canje por defectos y/o reposición de vicios ocultos del producto con un plazo de 1 día calendario.

**1.8 PLAZO DE ENTREGA[3]:**

Al día siguiente de suscrito el contrato (1) durante 36 meses.

(1) El ingreso debe ser según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición una vez suscrito el contrato, con una frecuencia **DE DOS VECES POR MES** (según cronograma del Servicio de Nutrición), en horarios de 8:00 am. a 10:00 am. Hasta llegar a completar el total del pedido del mes.

**Suministro:**

---

[2] *De preverse la garantía comercial, debe indicarse lo siguiente: i) Alcance de la garantía, ii) Condiciones de la garantía, iii) Período de garantía y iv) Inicio del cómputo del período de garantía.*

[3] *De acuerdo con el artículo 121 del Reglamento, durante la ejecución contractual los plazos se computan en días calendario, excepto en los casos que el Reglamento indique lo contrario.*



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803

## CRONOGRAMA DE DERIVADOS LÁCTEOS Y OTROS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL INCN PARA 36 MESES. ITEM UNICO

| 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 | Mes 13 | Mes 14 | Mes 15 | Mes 16 | Mes 17 | Mes 18 | Mes 19 | Mes 20 | Mes 21 | Mes 22 | Mes 23 | Mes 24 | Mes 25 | Mes 26 | Mes 27 | Mes 28 | Mes 29 | Mes 30 | Mes 31 | Mes 32 | Mes 33 | Mes 34 | Mes 35 | Mes 36 | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | TOCINO | Kg | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 648 |
| 1.2 | ACEITUNA BOTIJA A GRANEL | Kg | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 1296 |
| 1.3 | MANTEQUILLA | Unidad | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 2160 |
| 1.4 | QUESO TIPO EDAM | Kg | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 576 |
| 1.5 | QUESO FRESCO DE VACA | Kg | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 864 |
| 1.6 | QUESO CREMA X 200 GR. APROX. | Unidad | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 1152 |
| 1.7 | QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO S/SAL | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 360 |

Lic. Carlos Roner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803

**1.9 LUGAR DE ENTREGA:**

Jirón Ancash N° 1271 Barrios Altos
Almacenes del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
**HORARIO DE ENTREGA: 9:00 - 10:30 HORAS**

**1.10 FORMA DE PAGO:**

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, de acuerdo al cronograma de entregas.

La entidad deberá contar con la siguiente documentación:
-Guías de remisión y acta de conformidad de los bienes objeto de la convocatoria, será emitida por el responsable de la jefatura del Servicio de Nutrición y el responsable del Almacén General de la Oficina de Logística.

**1.11 FORMULA DE REAJUSTE**

REAJUSTE DE LOS PAGOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 38.1 DEL Art. 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, "En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactadas en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional. En los casos de contratos de ejecución periódica o continúa de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratistas, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.
De producirse un reajuste en el mercado local, conforme a lo establecido numeral 38.1 del Art. 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI correspondiente al mes de pago, para lo cual la Entidad deberá ser informada mediante documento formal recibido en Mesa de Partes del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas-Lima, aplicándose la siguiente formula de reajuste:
Fórmula de Actualizado: PR = PA*FAP en consecuencia; FAP = IPC /IPCO

Donde: PR: Precio Actualizado
PA: Precio Adjudicado
IPC: Índice de precios al consumidor para Lima.

Publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se tomará el valor de la última publicación oficial. IPCO: Índice de precios al consumidor para Lima, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes de contrato.

Lic. Carlos Ronier Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Lic. Nut. Debord Rode Delao Moren
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803

## 1.12 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL[4]

**a.** El contratista se compromete a cumplir y a observar los "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2", establecidos en la Resolución Ministerial N° 972-2020- MINSA y sus modificatorias o norma que la sustituya; asimismo se compromete a implementar los protocolos sanitarios necesarios, disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, así como toda normativa vinculada a la ejecución de las prestaciones a su cargo o algún requerimiento adicional que indique la INCN, debiendo presentar la documentación que acredite su cumplimiento, previo al inicio o durante la prestación, el mismo que será validado por la División de Salud y Seguridad en el Trabajo del INCN.

**b.** 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 del 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.

**c.** El contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el protocolo del INCN. El contratista deberá asegurar en todo momento que el personal que realiza el desarrollo del servicio en las instalaciones del INCN cumpla con las disposiciones señaladas en los párrafos anteriores.

## 1.13 PENALIDADES APLICABLES:

**a. Penalidades por mora:**

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso de conformidad con el Art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**b. Otras penalidades[5]:**

| FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA | CONDICION | APLICACION |
|---|---|---|
| Bien no es transportado en envases de plástico limpias. | S/ 100.00 | Actas firmadas. |
| Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme de la empresa limpio, con gorro y zapatos limpios. | S/ 90.00 | Actas firmadas. |
| Si el bien no ingresa en el horario indicado de 9:00 a 10:30 a.m. por hora de retraso. | S/.80.00 | Actas firmadas. |

-El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista y jefe (a) del Servicio de Nutrición y Dietética del INCN.

-El contratista será notificado por la entidad mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

---

[4] *En función a la naturaleza de los bienes y la necesidad, la Entidad puede determinar medidas de control (visitas de supervisión, inspección, entre otros), a ser realizadas durante la ejecución del contrato, es decir, en la entrega de los bienes y/o en otro momento previsto durante la ejecución contractual. Las medidas de control tienen por finalidad verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato.*

[5] *Indicar, de ser necesario, penalidades distintas a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse, conforme a lo establecido en el artículo 134 del Reglamento.*



Lic. Carlos Roner Gallarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moren.
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803

c. **Compromiso de canje:**
Carta de compromiso de canje y reposición por defectos u observaciones deberá ser en un periodo máximo de 24 horas.

## 1.14 REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

a. **Del Proveedor (autorizaciones, registros u otros documentos similares)[6]:**

-Copia simple de registro Sanitario vigente del producto (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, deberá coincidir con la marca ofertado por el postor.
-Copia simple del Certificado de fumigación del establecimiento vigente, en el que se almacena el bien objeto de la convocatoria, a nombre del postor realizado por lo menos 1 vez durante los últimos 6 meses.
-Tarjeta de propiedad del vehículo Isotérmico (en caso de ser alquilado, debe adjuntar adicionalmente el contrato de alquiler) y tarjeta de circulación vigente.

DEL PERSONAL: copia del carnet sanitario vigente del personal que interviene en la manipulación de los bienes objeto de la convocatoria.

| | |
|---|---|
| A | **CAPACIDAD LEGAL** |
| A.1 | **REPRESENTACIÓN** |
| | Requisitos:<br>• Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta.<br><br>Acreditación:<br>• Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.<br>• En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. |

[6] *De ser el caso, se debe precisar si el proveedor requiere contar con una autorización, registro u otros documentos similares, emitidos por el organismo competente, que lo habilite para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación.*



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moren
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. Nº 6803

| A.2 | HABILITACIÓN |
|---|---|
| | Requisitos:<br><br>a. **Del Proveedor (autorizaciones, registros u otros documentos similares)[7]:**<br>-Los bienes deben contar con Registro Sanitario vigente de todos los productos (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y/o Autorización Sanitaria otorgado por SENASA para los bienes que correspondan los mismos que deberán coincidir con la marca ofertada por el postor.<br><br>-Certificado de fumigación del establecimiento vigente, en el que se almacena el bien objeto de la convocatoria, a nombre del postor realizado por lo menos 1 vez durante los últimos 6 meses.<br><br>Acreditación:<br><br>a. -Copia simple de Registro Sanitario de los bienes otorgado por DIGESA y/o SENASA<br>-Copia simple del Certificado de fumigación del establecimiento DEL ALMACEN. |

| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR |
|---|---|
| | Requisitos:<br><br>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 196,000 soles por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.<br><br>Se consideran bienes similares a los siguientes aceites en general, nueces, almendras, castañas, otras especias.<br>*De haberse requerido en las Especificaciones Técnicas, indicar según lo consignado.*<br><br>Acreditación:<br><br>La experiencia del postor se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se |

[7] *De ser el caso, se debe precisar si el proveedor requiere contar con una autorización, registro u otros documentos similares, emitidos por el organismo competente, que lo habilite para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación.*

Lic. Carlos Roner Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444

MINISTERIO DE SALUD | INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803

| | |
|---|---|
| | acredite documental y fehacientemente, con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTOS QUE DEBE PRESENTARSE COMO, POR EJEMPLO, VOUCHER DE DEPÓSITO, REPORTE DE ESTADO DE CUENTA, CANCELACIÓN EN EL DOCUMENTO[8], ENTRE OTROS], correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.<br><br>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 9** referido a la Experiencia del Postor.<br><br>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.<br><br>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.<br><br>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 9** referido a la Experiencia del Postor. |

8 Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

> *"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*
> *(...)*
> *"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*



Lic. Carlos Romer Galarza Garcia
NUTRICIONISTA
C.N.P 1444