

# **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

*Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD*



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA**  
**ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

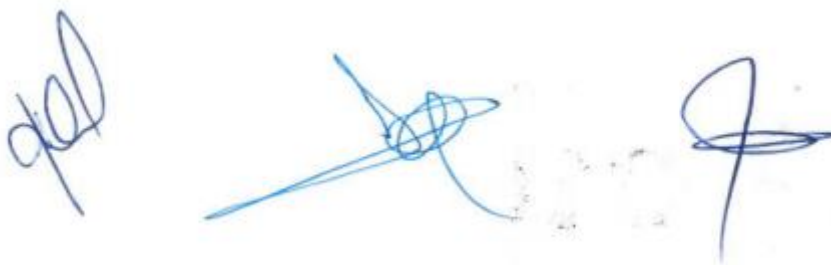
Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio  
2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

## **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS**

#### **PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICION DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LA  
PROGRAMACION DE INSUMOS PREPARACION DE  
ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS  
CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI -  
PAQUETE N° 01 “CARNE DE HUESO DE AVE” y PAQUETE  
N° 02 “CARNE VISCERAS Y HUESO DE BOVINO”**

Three blue ink signatures are visible at the bottom of the page. The first signature on the left is a stylized 'J' or 'G' shape. The middle signature is a more complex, scribbled mark. The third signature on the right is a stylized 'F' or 'J' shape.

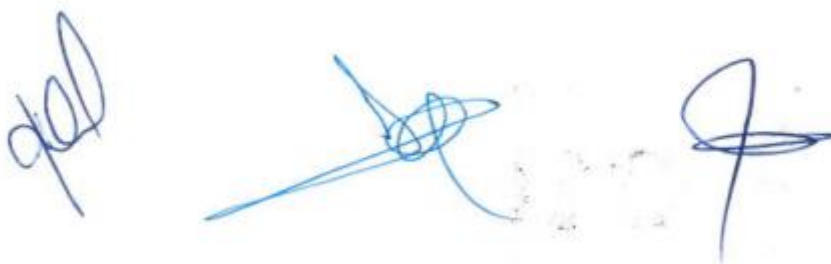
## DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

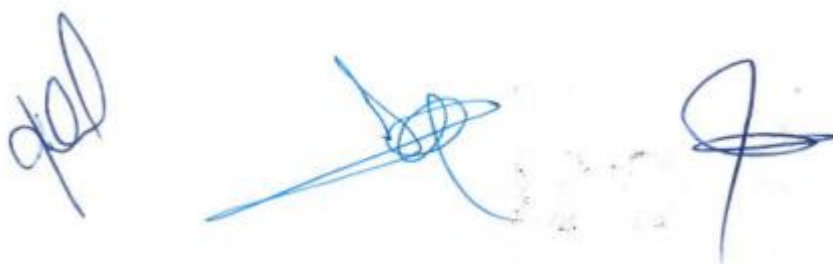
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

Three handwritten signatures in blue ink are visible at the bottom of the page. The first signature on the left is a stylized 'J' or 'I' shape. The middle signature is a more complex, scribbled mark. The third signature on the right is a simple, elongated loop.

## CAPÍTULO I

### ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

#### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

##### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

#### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los



documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

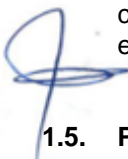
Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- 
- 
- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
  - b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
  - c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.



El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

#### Importante

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES


Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

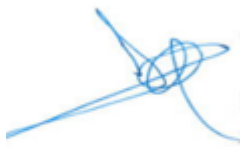
### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- 
- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
  - b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
  - c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.



El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.



## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa



Electrónica”, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

#### Importante

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento*

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

##### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

#### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

##### Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### Importante

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### Advertencia

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con en el artículo 162 del Reglamento.

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

#### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES


Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS  
INSTRUCCIONES INDICADAS)

1



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI  
RUC N° : 20155140942  
Domicilio legal : CAR.CENTRAL KM. 24.5 CHOSICA (ALT. MERCADO DE CHACLACAYO) LIMA - LIMA - LURIGANCHO  
Teléfono : 01-3585844 / 01-4971008 – ANEXO 2101.  
Correo electrónico : Locador05.logistica@huampani.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - PAQUETE N° 01 "CARNE DE HUESO DE AVE" y PAQUETE N° 02 "CARNE VISCERAS Y HUESO DE BOVINO", según detalle:

ITEM PAQUETE	DESCRIPCION	SUB-ITEM	DENOMINACION	MEDIDA	CANTIDAD
1	CARNE DE HUESO DE AVE	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA	KILOGRAMO	5,000
		1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	2,800
2	CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINO	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO	60
		2.2	BOLA DE LOMO	KILOGRAMO	1,200
		2.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO	200
		2.4	CORAZON DE RES	KILOGRAMO	150
		2.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO	700
		2.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	800

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 660-2024-CVH-OAF el 03 de julio del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios – R.O.

#### Importante

*La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.*

### 1.5. 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.



**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No corresponde.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

**1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 6.80 (Seis con 80/100 soles) en CAJA DE LA ENTIDAD, sito en carretera central km 24.5 – Lurigancho – Lima – Lima

**Importante**

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

**1.9. BASE LEGAL**

- Ley N° 31953 – Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024.
- Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público para el año 2024.
- Ley de endeudamiento del sector público para el año 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440 - Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27815 – Ley de código de ética de la función pública
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones.
- Directiva N° 04-2019-OSCE/CD, Disposiciones sobre el contenido del Resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias.
- Directiva N° 006-2019-OSCE-CD/ Procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica
- Ley N° 27444- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Codex alimentarius
- Ley N° 26842- Ley General de salud
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos
- Decreto supremo N° 034-2008-AG que aprueba el reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos
- Decreto supremo N° 07-1998-SA que aprueba el reglamento sobre vigilancia y control sanitaria de alimentos y bebidas
- Decreto supremo N° 038-2014-SA modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N° 07-98-SA y sus modificatorias.
- Resolución ministerial N° 591-200B-MINSA que aprueba la norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA que aprueba la guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución ministerial N° 822-2018-MINSA “Norma sanitaria para restaurante y servicios afines”.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA “Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva”
- Normas técnicas peruanas de los alimentos y sus modificatorias objeto del proceso
- Guías de Buenas Prácticas de producción e higiene.
- Ley N° 29783-Ley de seguridad y salud en el trabajo.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

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.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>2</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) Copia de la ficha técnica de cada producto ofertado en el **PAQUETE N° 01 “CARNE Y HUESO DE AVES”** y **PAQUETE N° 02 “CARNE, VÍSCERAS Y HUESO DE BOVINO”**, según corresponda, en la cual se acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- g) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Habilitación”** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

#### Importante

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.*

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

##### Advertencia

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentación de presentación obligatoria” y “Documentación de presentación facultativa”.*

#### Importante para la Entidad

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

#### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

N ° de Cuenta : 00-068-380146  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>3</sup> : 018-068-000068380146-78

#### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso

<sup>3</sup> En caso de transferencia interbancaria.

de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>5</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la mesa de partes del centro vacacional huampani, sito en carretera central km 24.5 Chosica (Alt. Mercado de Chaclacayo), con atención a la oficina de logística (Órgano encargado de las contrataciones).

### Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de las bases, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes del centro vacacional huampani, sito en carretera central km 24.5 Lurigancho – Lima”.*

- *En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.*

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### ADQUISICIÓN DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener los insumos de carnes blancas y rojas que tienen fichas aprobadas SEACE, para la elaboración de alimentos diversos, lo cuales cubrirán el servicio de alimentación y atención de los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, por un periodo dos (02) meses.

#### 2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI AMPLIADO 2019-2026

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

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

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.



#### 3. ANTECEDENTES:

Teniendo en cuenta que esta Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas es una unidad orgánica de tercer nivel del Centro Vacacional Huampaní que brinda los servicios de Cocina, Restaurant, Bar y anexos a nuestros clientes particulares, corporativos, públicos y privados; actualmente se requieren la adquisición de Carnes Blancas y Rojas que cuentan con fichas aprobadas en el SEACE, para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, basada en procedimientos y normas vigentes que garanticen la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos) de los comensales, siendo el primer filtro la obtención de alimentos de fuentes seguras y confiables.

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

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### Objetivos Específicos:

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

#### 5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

##### 5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES



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

ÍTEM PAQUETE	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
N° 1: CARNE Y HUESO DE AVES	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA	KILOGRAMO	5,000.00
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	2,800.00
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO	60.00
	2.2	BOLA DE LOMO	KILOGRAMO	1,200.00
	2.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO	200.00
	2.4	CORAZON DE RES	KILOGRAMO	150.00
	2.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO	700.00
	2.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	800.00

### SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS

#### 5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

#### 5.3 OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: CARNES Y HUESO DE AVES	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA	KILOGRAMO	Presentación:	Bolsa de polietileno cerrada
				Peso:	De 1.6 Kg a 1.9 aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C
				Procedencia:	Nacional
				Características:	Carcasa de pollo eviscerado fresco, sin plumas, textura firme, sin hematomas, sin huesos rotos y sin coágulos de sangre.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno x 3 Kg. Aprox. cerrada
				Peso:	Pieza de 250 g. aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C
				Procedencia:	Nacional

				Características:	Libre de contaminantes físicos, libre de piel, huesos y coágulos de sangre.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
				Transporte:	En jaba cerrada con tapa, de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	4 días antes de vencer

N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso, empacado al vacío x 2-2.5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Pieza libre de hematomas, sin partículas ni coloraciones extrañas, libres de materia fecal y coágulos de sangre, sin partículas ni coloraciones extrañas, color rojo característico, olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo. Consistencia: firme y elástica al tacto. Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos. INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico abierta o cerrada de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	7 días antes de vencer.
	2.2	BOLA DE LOMO	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso, empacado al vacío x 2 - 2.5 Kg.
				Condiciones:	Refrigerado de 0° C a 4° C.
				Procedencia:	Nacional.
				Características:	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal y coágulos de sangre, sin partículas ni coloraciones extrañas, color rojo característico, olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo, textura uniforme y compacta, ausencia de hueso y grasa subcutánea. Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos

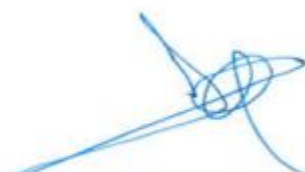
					INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	La bola de lomo ingresará como corte filete y/o corte saltado, según necesidad de la entidad.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico abierta o cerrada de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de 0° a 4° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	7 días antes de vencer.

N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	Presentación: En bolsas de polietileno de primer uso al vacío x 5 Kg.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia:	Importado
				Características:	Producto nacional, piezas limpias, libres de grasa, coágulos de sangre, quistes, parásitos o cualquier tipo de contaminación. Color: característico, exento de colores extraños. Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo. Consistencia: firme y elástica al tacto. Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos. INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Corte: 1 cm. x 1 cm. x 1 cm. aprox.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico abierta o cerrada de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer.
	2.4	CORAZÓN DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno de primer uso x 4-5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos.
				Procedencia:	Importado



				Características:	Pieza libre de hematomas, exceso de grasa, cartilagos, restos de hueso y coágulos. Color: característico, exento de colores extraños Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Entero.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Transporte:	En jaba de plástico abierta o cerrada de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. Temperatura controlada de -10° a -15° C°.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer.

 N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO	Presentación:	En bolsas de polietileno x 5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos
				Procedencia:	Importado
				Características:	Pieza libre de hematomas, exceso de grasa, cartilagos, restos de hueso y coágulos. Color: característico, exento de colores extraños Olor: característico y exento de cualquier color normal u ofensivo Consistencia: firme y elástica al tacto Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.
				Corte:	Fileteado o picado para saltado, según requerimiento de la Entidad.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
				Transporte:	En jaba de fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.


	2.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer
				Presentación:	En bolsas de polietileno x 5 Kg. Aprox.
				Condiciones:	Congelado de -18° C a menos
				Procedencia:	Importado
				Características:	Precocido, piezas limpias, libres de materia rumial, color crema claro, no debe presentar manchas.
				Corte:	Cau cau o corte italiano, según necesidad de la Entidad.
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98N S.A. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
				Transporte:	En jaba fácil limpieza y desinfección. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	9 meses antes de vencer

**Notas:**

- Los postores, en la etapa de Presentación de Ofertas del Procedimiento de Selección, deberán adjuntar la **FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO**, en la que acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.  
El postor que resulte ganador en el Procedimiento de Selección deberá entregar el Certificado de Calidad por cada lote entregado al CVH, donde se certifique la ausencia de nitrato, preservantes y/o similar, y concentración de PH de las carnes.  
**OBLIGATORIAMENTE** siendo productos perecederos, estas tienen que ser transportadas especialmente en vehículos frigoríficos.
- De acuerdo al CODEX alimentario se requiere que las carnes deben contar con su constancia y/o certificado y/o documentó similar que acredite los análisis microbiológicos actualizado de cada lote a entregar.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE CARNES BLANCAS Y ROJAS SIE PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y  
SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

ÍTEM PAQUETE	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA. ENTREGA	2DA. ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
Nº 1: CARNE Y HUESO DE AVES	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA	KILOGRAMO	2,500.00	2,500.00	5,000.00
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	1,400.00	1,400.00	2,800.00
	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	KILOGRAMO		60.00	60.00
Nº 2: CARNE, VISCERAS Y HUEVO DE BOVINOS	2.2	BOLA DE LOMO	KILOGRAMO	600.00	600.00	1,200.00
	2.3	BOFE DE RES	KILOGRAMO	100.00	100.00	200.00
	2.4	CORAZÓN DE RES	KILOGRAMO	60.00	90.00	150.00
	2.5	HIGADO DE RES	KILOGRAMO	350.00	350.00	700.00
	2.6	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILOGRAMO	400.00	400.00	800.00

**Nota:** Las cantidades solicitadas podrían variar según la necesidad de Centro Vacacional Huampani..

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra mensual, quincenal y/o semanal, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto.  
Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de CUATRO (04) días calendarios.  
Las cantidades son referenciales, debido que variarán de acuerdo a la necesidad de la entidad.



Handwritten signatures in blue ink.



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

- ✓ Codex Alimentarius.
- ✓ Ley N°26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N°1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N°034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, que modifica el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA, que modifica la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial 1020-2010/MINSA.
- ✓ Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva.
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- ✓ Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ✓ Ley N° 29783- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

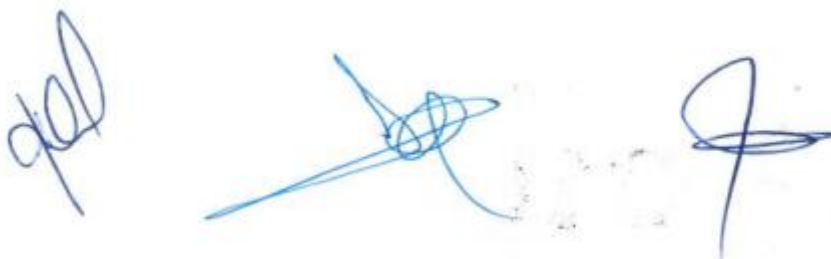
**5.4. IMPACTO AMBIENTAL**

No aplica.

**5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN**

- Se realizará una evaluación sensorial, físico química y otras que ameriten la condición a todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido de lunes a viernes de 09:00 a las 15:00 horas y sábado de 9:00 a las 12:00 horas, según Orden de Compra.
- Si la evaluación sensorial resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional Huampani tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de

8.



los laboratorios acreditadas por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.

- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Unidad de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.
- El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampaní, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección; pudiendo ser de manera mensual.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica emitida por la empresa que lo procesa o industrializa, más no por la empresa que lo comercializa. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será emitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA". Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.

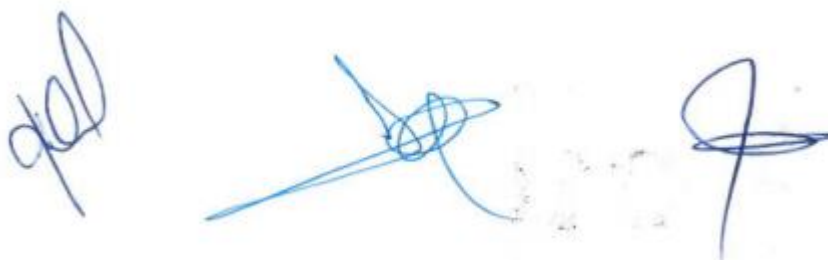
#### 5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

#### 5.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN PRECIOS UNITARIOS

#### 5.8. TRANSPORTE

- Los productos serán transportados en vehículos FRIGORÍFICOS cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.





- El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, 2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.

#### 5.9. SEGUROS

No aplica.

#### 5.10. GARANTÍA COMERCIAL

La garantía comercial estará vigente en función al periodo de vida útil de cada producto descrito en el numeral 5.2 de las Especificaciones Técnicas.

EL CONTRATISTA, adjudicado tendrá el compromiso y la responsabilidad de reponer los bienes adquiridos ante cualquier defecto detectado en el uso de los bienes, dentro de un plazo no mayor a DOS (02) días calendario, una vez notificada la ocurrencia.

#### 5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

#### 5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

##### 5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

##### 5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

#### 5.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN



##### 5.13.1. LUGAR

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

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

##### 5.13.2. PLAZO

El periodo de contratación será por un periodo de dos (02) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato y/o hasta agotar el saldo del contrato.

El plazo para la entrega de los bienes será de CUATRO (04) días calendarios una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma, según la necesidad de la ENTIDAD.

#### REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

##### 6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

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

##### 6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien;

- Deberá contar con carnet de sanidad vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.

- El personal encargado de la entrega del producto cárnico, solo ingresará si cuenta con el CARNET DE SANIDAD VIGENTE, y en el caso de no contar o estar fuera de fecha de evidencia, será evidenciado.
- Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- El personal debe contar con la indumentaria adecuada para entregar dichos productos en el almacén, así como: Botas de seguridad, guantes adecuados para la actividad, uniforme, toca, mascarilla y casco.
- Cumplimiento del DECRETO SUPREMO N° 118-2022-PCM, deben acreditar haberse aplicado las tres (3) dosis de vacunación contra la COVID-19 en el Perú o en el extranjero; así mismo deberán de adaptarse los cambios de normativas con respecto a la COVID -19.
- Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, **con una antigüedad no mayor a 1 año**. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional Huampani.

## 7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 7.1. OTRAS OBLIGACIONES



#### 7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

#### 7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

### 7.2. ADELANTOS

No aplica.

### 7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

### 7.4. CONFIDENCIALIDAD

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

### 7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

### 7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

#### 7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

11

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

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

#### 7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

No aplica.

#### 7.7. FORMA DE PAGO

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


#### 7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

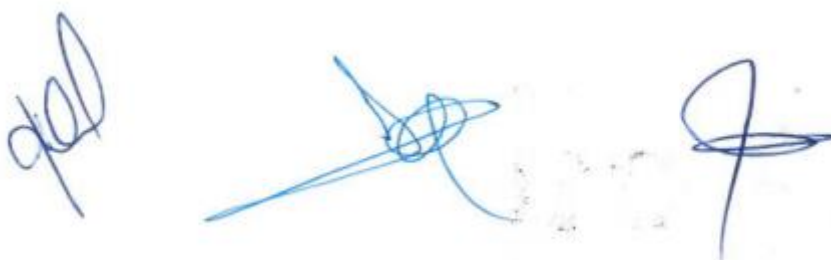
No aplica.

#### 7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

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

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

- 
- a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.10), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad será 10% de una UIT, por cada ocurrencia.
  - b) Presentación incorrecta del personal operativo a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio). El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
  - c) Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
  - d) No transportar los productos en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
  - e) No contar con carnet de sanidad vigente. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada trabajador.
  - f) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por ocurrencia.
  - g) Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, el cual representará un 5% de una UIT por cada ocurrencia.
  - h) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año; el monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada persona.
  - i) En caso de incumplimiento de alguno de los alcances, constituye en precedente para la resolución del contrato.
  - j) El proveedor deberá cumplir la Ley 29783, DS-005-2012-TR y el REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL CENTRO VACACIONAL





HUAMPANI aprobado por RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DE DIRECTORIO N° 055-2022-CVH-PD el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link:

[https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/PRESIDENCIA\\_DIRECTORIO/2022/resolucion-055-2022-CVH-PD.pdf](https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/PRESIDENCIA_DIRECTORIO/2022/resolucion-055-2022-CVH-PD.pdf) y en caso de incumplimiento se aplicará una penalidad y se procederá de acuerdo a lo estipulado en el Art. 24°, 25° y 26° del Reglamento en mención y/o de acuerdo al cuadro siguiente:

PENALIDAD MUY GRAVE	APLICACIÓN
Agredir verbalmente al supervisor, coordinadores en general, jefe y miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Obstaculizar o impedir la labor del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como la del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Que algún trabajador desarrolle sus labores en estado de haber consumido drogas, licor y/o cualquier otro estupefaciente.	0.5 % de una UIT por día ocurrencia.
Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la empresa contratante o terceros.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Falsificar documentación o adulterar documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo estipulados en el TDR.	0.5 % de una UIT por documento.
No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado y/o bioseguridad, o que estos estén defectuosos.	0.5 % de una UIT por equipo de Protección personal defectuoso.
<b>PENALIDAD GRAVE</b>	
No reportar oportunamente los accidentes e incidentes, incidentes peligrosos de trabajo.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
Reanudar los trabajos sin haber subsanado previamente las causas que motivaron dicha paralización.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
<b>PENALIDAD LEVE</b>	
La falta de orden y limpieza del ambiente de trabajo.	0.1 % de una UIT por ocurrencia.
Emplear herramientas inadecuadas, utilizar materiales, equipos y herramientas de manera incorrecta.	0.1 % de una UIT por herramienta incorrecta o inadecuada.

Procedimiento: El responsable de la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo o quien haga sus veces, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad Orgánica responsable de la adquisición del bien para su ejecución correspondiente.

#### 7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes por un plazo no menor a 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por parte de la Entidad, conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley N°30225-Ley de Contrataciones del Estado.

13

#### **Advertencia**

*En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.*

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 <i>Gallus domesticus</i> , 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 punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

## 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 5.1 de la NTP 201.054:2023 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 debe 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 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	<p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.</li> <li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li> <li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li> <li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li> </ul>	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
<b>Tolerancias</b> Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Mancha rosada <sup>a</sup> en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm <sup>b</sup>	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada <sup>a</sup> en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas <sup>c</sup> en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja <sup>d</sup> en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua <sup>e</sup> en: Pechuga o pierna	2 cm <sup>f</sup>	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15% superficie total por pollo	
<sup>a</sup> Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. <sup>b</sup> Diámetro. <sup>c</sup> Piel abierta sin afectar el músculo. <sup>d</sup> Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. <sup>e</sup> Propio del enfriamiento en el chiller.  Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.				
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			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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 deben 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 de la norma 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 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material, tipo de cerrado, entre otros, 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 debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y 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 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.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE PECHUGA DE POLLO REFRIGERADO  
 Denominación técnica : FILETE DE PECHUGA DE POLLO REFRIGERADO ENTERO O EN MITADES  
 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 filete de pechuga de pollo refrigerado se obtiene a partir de la pechuga especial (pechuga sin alas y sin espinazo), retirando toda la porción de hueso y enfriando el corte hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. El filete de pechuga consiste en una pechuga entera sin hueso y puede o no tener piel; asimismo, puede o no tener filete pejerrey o sasami y carne de la costilla.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1 Del bien

El filete de pechuga de pollo 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 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El filete de pechuga de pollo refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	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 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del filete de pechuga de pollo refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada filete, si deberán tener la piel o no y si se incluye el filete pejerrey o no.

## 2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la

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

NTP 201.054:2023.

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 deben 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 de la norma 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 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material, tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de filete de pechuga de pollo refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y 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 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados 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.





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte lomo fino refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte corresponde al lomo con cordón, pero sin el cordón, es decir, retirando el músculo psoas menor.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El corte lomo fino 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 lomo fino refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 lomo fino 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 lomo fino refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte lomo fino 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

<sup>1</sup> 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.

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 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.





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 <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> 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
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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

<sup>1</sup> 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.

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:

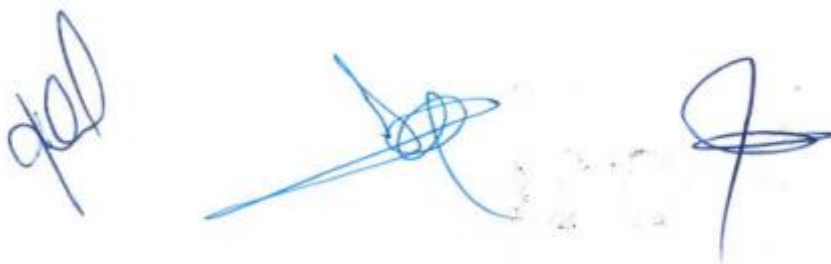
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos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





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 <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> 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
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 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, entre 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

<sup>1</sup> 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.





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – CORAZÓN CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corazón congelado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Se recomienda expendirse abierto y libre de coágulos.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El corazón 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.

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 corazón congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corazón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - corazón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °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,

<sup>1</sup> 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.



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.

**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.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El hígado 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.

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 en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °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 congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °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.

<sup>1</sup> 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.

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 merendencias 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.



Handwritten signatures in blue ink, including a large signature on the left and a smaller one on the right.



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 <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> 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
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 de la menudencia congelada no debe 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 temperatura no debe exceder de -18 °C.

<sup>1</sup> 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.

**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.

**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.





## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>8</sup>



### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

#### HABILITACIÓN:

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	REQUISITO	HABILITACIÓN
N° 1: CARNES Y HUESO DE AVES	1.1	POLLO ENTERO SIN MENUDECENCIA	*Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA, que incluya faenado en el mismo documento, o en documento distinto	*COPIA SIMPLE de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos VIGENTE expedido por SENASA, que incluya faenado en el mismo documento, o en documento distinto. Bastará que los documentos detallen la denominación según corresponda al nombre del ítem.
	1.2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO		
N° 2: CARNE, VISCERAS Y HUESO DE BOVINOS	2.1	CARNE DE RES LOMO FINO	*Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2021-AG, y sus modificatorias.	*COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2021-AG, y sus modificatorias.
	2.2	BOLA DE LOMO	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega:</u> * Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega:</u> *COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	2.3	BOFE DE RES	<u>Para producto importado:</u> *Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales	<u>Para producto importado:</u> *COPIA SIMPLE del Certificado de Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la
	2.4			

14

<sup>8</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

		CORAZON DE RES	Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.	DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.
2.5		HIGADO DE RES	Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado; *Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado; *COPIA SIMPLE del Certificado de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
2.6		MONDONGO DE RES CONGELADO		

**Nota:**

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

## DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

**Alimentos, bebidas y productos de tabaco**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

**Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

**Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

**Componentes y suministros de fabricación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

**Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

**Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

**Equipos, accesorios y suministros médicos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

**Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

**Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

**Medicamentos y productos farmacéuticos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

**Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta**

**DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

**Productos químicos, bio-químicos y gases industriales**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

**Suministros y equipo de Limpieza**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

**Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

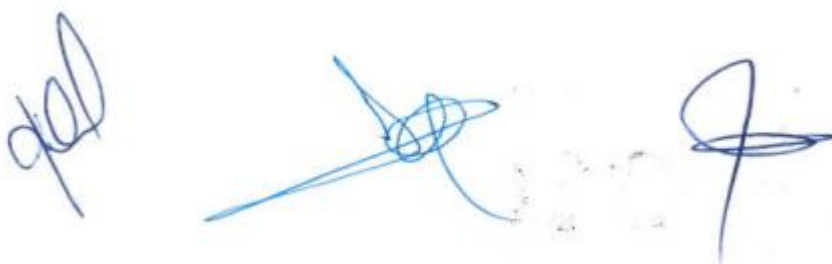
**Advertencia**

*La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.*

*No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.*

**Advertencia**

*En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.*



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación de ADQUISICION DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - PAQUETE N° 01 "CARNE DE HUESO DE AVE" y PAQUETE N° 02 "CARNE VISCERAS Y HUESO DE BOVINO", que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto ADQUISICION DE CARNES BLANCAS Y ROJAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - PAQUETE N° 01 "CARNE DE HUESO DE AVE" y PAQUETE N° 02 "CARNE VISCERAS Y HUESO DE BOVINO"

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de 02 MESES el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

#### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

- “De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)

DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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 (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

**OTRAS PENALIDADES**

Se aplicará otras penalidades según se indica en el numeral 7.9 de las especificaciones técnicas del requerimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

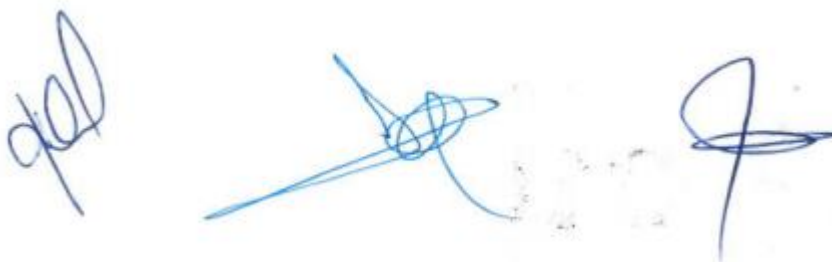
De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

#### **Importante**

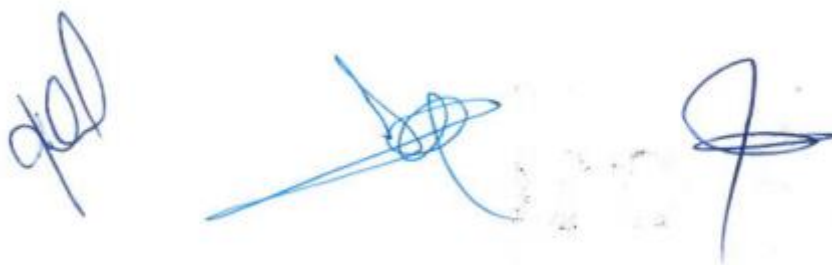
*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>11</sup>.*



<sup>11</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS

Three handwritten signatures in blue ink, likely representing the parties involved in the procurement process.

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante***Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

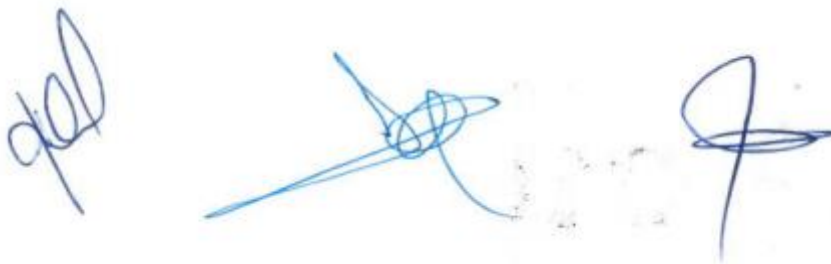
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*



<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

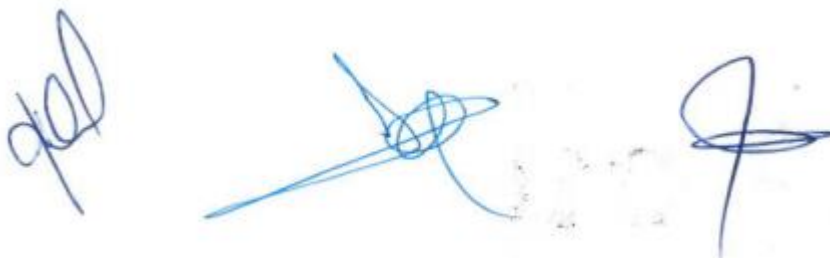
- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

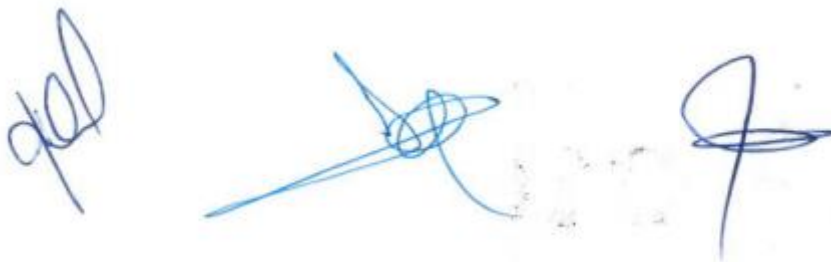
Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

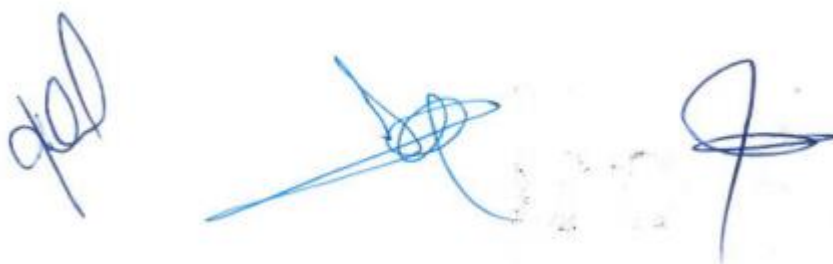
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

Three handwritten signatures in blue ink are visible. The first signature on the left is a stylized 'J' or 'L' shape. The middle signature is a more complex, circular scribble. The third signature on the right is a simple, elongated loop.



**ANEXO N° 6**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

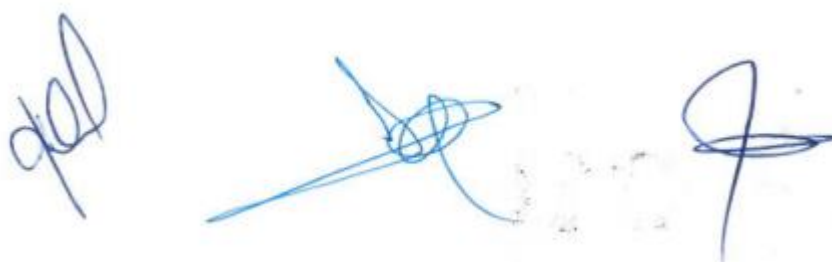
✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según  
corresponda**

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*



## ANEXO N° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 04-2024-CVH-CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### Importante

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

