

**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	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	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	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	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	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	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 sombrear.
- 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°09-2024-HLEV-CS  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**SUMINISTRO ANUAL DE CARNES ROJAS Y VISCERAS  
PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE  
LIMA ESTE VITARTE**



## 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)

## 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

<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>



*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.*

## **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-emitir-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)

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : HOSPITAL DE LIMA ESTE - VITARTE  
RUC N° : 20611127511  
Domicilio legal : AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA - LIMA  
Teléfono: : (01) 4172923  
Correo electrónico: : Ua002@hlev.gob.pe

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de SUMINISTRO ANUAL DE CARNES ROJAS Y VISCERAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL LIMA ESTE VITARTE

SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL SUB ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL ANUAL
1	CARNE DE RES CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAMOS	3840
2	CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMOS	2040
3	CARNE DE RES CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAMOS	6000
4	CARNE DE PORCINO BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAMOS	6240
5	MENUDENCIA DE RES CORAZON CONGELADO	KILOGRAMOS	5520
6	MENUDENCIA DE RES MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMOS	5520

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02, 002-2024-SIE N° 09-2024, el 18 de noviembre del 2024

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

R.O-DyT

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 A PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO NO APLICA

### 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 recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la caja de la entidad convocante de dirección en, AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA - LIMA. Las bases deberán ser recabadas en la Unidad de Abastecimiento con el Boucher de pago

#### 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° 43610 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF - TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF – que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF, 162-2021-EF, 169-2022-EF, 234-2022-EF, 308-2022-EF.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información.
- Ley N° 27927 Ley que modifica la Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
- Decreto Supremo N° 003-97-TR, aprueba el Texto único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728 Ley de Productividad y Competencia Laboral.
- Directivas del OSCE

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) 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

<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/>

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 S/.*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Importante para la Entidad**

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

**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".*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso 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>3</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>4</sup>. **(Anexo N° 6)**  
Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</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.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo

<sup>3</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>4</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>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

*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>6</sup>.*

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.4. PERFECCIONAMIENTO EL 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 unidad de abastecimiento del Hospital Lima Este – Vitarte, sito AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA – LIMA, en el horario de 8:00 a 16: 30 horas

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



**CAPÍTULO III**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

SE ANEXA LAS  
ESPECIFICACIONES  
TECNICAS

## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

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

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° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, 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 Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

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>

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

**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**

<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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **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>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], 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 funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 [.....], 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.

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>9</sup>**

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

<sup>9</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).

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>10</sup>.*

<sup>10</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

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCION****SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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>11</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>12</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>11</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>12</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 SELECCION****SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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>13</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</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>13</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>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

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>16</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>16</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 SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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 SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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 SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>19</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.*



**ANEXO N° 5**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores,

**COMITÉ DE SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

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 SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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 SELECCION**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 09-2024-HLEV-CS-1**

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]"*



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE TAPA CONGELADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte tapa congelado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Este corte tapa (nalga de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el pejerrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y fémur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El corte de carne de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o carnales 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.

Los cortes de carne de res destinados a la conservación por congelación deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El corte de carne de res 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 deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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;

<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.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa congelado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte tapa congelado, en filetes de 200 g cada uno aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. 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 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases 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 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte sancochado de pecho congelado es una pieza con hueso del cuarto anterior, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Cortes provenientes de la región pectoral. Su base ósea está conformada por cartílagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El corte de carne de res 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.

Los cortes de carne de res destinados a la conservación por congelación deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El corte de carne de res 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 deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de

<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.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

pecho congelado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. 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 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases 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 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte cabeza de lomo congelado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. 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 COMÚN

#### 2.1 Del bien

El corte de carne de res 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.

Los cortes de carne de res destinados a la conservación por congelación deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El corte de carne de res 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 deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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;

<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.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo congelado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte bola de lomo congelado, en filetes de 200 g cada uno aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. 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 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases 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 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO  
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al brazuelo entero al cual se le ha removido la piel y el hueso pudiendo quedar con o sin una capa de grasa; el cual ha sido congelado hasta alcanzar una temperatura no mayor a -18 °C.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de carne de porcino destinados a la conservación por congelación se deben congelar a temperaturas menores de -30 °C y lograr una temperatura interna del producto de -18 °C, según lo indicado en el numeral 6.4.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

El corte de carne de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
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.

<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 deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo sin piel sin hueso congelado, sin capa de grasa, troceado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 80 g aproximadamente cada uno, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; 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 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

Los cortes de carne de porcino 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, la etiqueta de los cortes de carne de porcino debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante



Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* 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 COMÚN

#### 2.1 Del bien

La menudencia 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.

La menudencia de res 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 deberá señalar en las bases 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

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las

<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.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases 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 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

La menudencia 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  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res 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 deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

<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.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## 2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico; de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases 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 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.6 Inserto

No aplica.

Logo tipo →

**Precisión 6:** No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## FORMATO N° 2

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	Departamento de Apoyo al Tratamiento – Servicio de Nutrición y Dietética
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	Suministro Anual de carnes rojas y vísceras para el Servicio de Nutrición del Hospital Lima Este Vitarte
Pedido de Compra N°	

I.	<b>FINALIDAD PÚBLICA</b>  El presente proceso de selección busca contar con los insumos de carnes rojas y vísceras para la preparación de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal de guardia, en cumplimiento de las funciones de la entidad.
II.	<b>OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN</b>  <b>Objetivo General:</b> Adquirir los insumos de carnes rojas y vísceras, a fin de brindar una alimentación de calidad, garantizando el aporte nutricional, en las raciones alimentarias para paciente hospitalizado y personal de guardia.
III.	<b>ITEM PAQ.: CARNES ROJAS Y VISCERAS</b>  <b>1. CARNE DE RES – CORTE TAPA CONGELADO</b> Carne de res – corte tapa congelado como ingrediente de preparaciones del plato principal de la alimentación del pacientes y personal de guardia. <b>Tipo congelado de primera calidad.</b>  <b>a) Características técnicas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Calidad:</b> Extra o primera, sin grasa.</li><li>• <b>Color:</b> rojo de mediana intensidad.</li><li>• <b>Olor:</b> característico a carne de res fresca.</li><li>• <b>Sabor:</b> característico a carne de res fresca.</li><li>• <b>Textura:</b> superficie sin babosidad, sin coágulos, sin partículas o coloración extraña.</li></ul> <b>b) Condiciones de operación:</b>  <b><u>Precisión 1:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La carne de res – corte tapa congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a -18°C. Del mismo modo, la presentación de la carne de res debe ser en piezas enteras, sin presencia de grasa.</li></ul> <b>Envase</b> El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021 Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.  <b><u>Precisión 2:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.</li></ul>





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

**Embalaje:**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

**Precisión 3:****Envase Primario:**

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**Rotulado**

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

**Precisión 4:** Ninguna**Etiquetado:**

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 envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto:** No aplica**c) Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento:
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

**d) Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**

Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

**e) Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabas de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.)

**f) Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

## 2. CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO

Carne de res – corte sancochado de pecho congelado como ingrediente de preparaciones del plato principal de la alimentación del pacientes y personal de guardia.

**Tipo congelado de primera calidad.**

### a) Características técnicas:

- **Calidad:** Extra o primera.
- **Color:** Rojo intenso.
- **Olor:** Característico a carne de res fresca.
- **Sabor:** Característico a carne de res fresca.
- **Textura:** Blanda, poca grasa, superficie sin babosidad, sin partículas o coloraciones extrañas y no más del 45% de hueso.

### b) Condiciones de

#### operación:**Precisión 1:**

- La carne de res – corte sancochado de pecho congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a -18°C. Del mismo modo, la presentación de la carne de res debe ser en piezas enteras, sin capa de grasa.

#### **Envase**

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.

#### **Precisión 2:**

- Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.

#### **Embalaje:**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

#### **Precisión 3:**

##### **Envase Primario:**

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### **Rotulado**

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

#### **Precisión 4:** Ninguna

#### **Etiquetado:**

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 envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto:** No aplica





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

c) **Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento:
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

d) **Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**

Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

e) **Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabas de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.)

f) **Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante.

**3. CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO**

Carne de res – corte bola de lomo congelado como ingrediente de preparaciones del plato principal de la alimentación del pacientes y personal de guardia.

**Tipo congelado de primera calidad.**

a) **Características técnicas:**

- **Calidad:** Extra o primera.
- **Color:** Rojo intenso de apariencia marmórea sin grumos amarillentos o blancuzcos.
- **Olor:** Característico a carne de res fresca
- **Sabor:** Característico a carne de res fresca
- **Textura:** Blanda, poca grasa, superficie sin babosidad, sin coágulos, partículas o coloración extraña.
- **Especificación:** Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral. Plano muscular principal: Ms. recto femoral, recto medio, recto lateral y recto interno. En conjunto constituyen el cuádriceps femoral. Rango de peso: 3,8-4,7 kg.

b) **Condiciones de operación:**

**Precisión 1:**

- La carne de porcino – brazuelo si piel sin hueso congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a -18°C. Del mismo modo, la presentación de la carne de res debe ser en piezas enteras, sin presencia de grasa.

**Envase**

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.

**Precisión 2:**

- Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.

**Embalaje:**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

**Precisión 3:**

**Envase Primario:**

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del productodurante su almacenamiento.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

**Rotulado**

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

**Precisión 4: Ninguna****Etiquetado:**

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 envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto: No aplica****c) Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento;
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

**d) Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**

Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

**e) Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabs de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.)

**f) Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

#### 4. CARNE DE PORCINO – BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO

Carne de porcino - brazuelo sin piel sin hueso como ingrediente de preparaciones del plato principal de la alimentación del pacientes y personal de guardia.

**Tipo congelado de primera calidad.**

##### a) Características técnicas:

- Aspecto General: Libre de pelos, grasa, recortes comerciales y hueso y presentará un buen acabado y conformación.
- Color: Rosado claro
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Textura blanda, no deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frío, por escaldado, signos de golpes o moretones ni presencia de quistes.

##### b) Condiciones de operación:

###### Precisión 1:

La carne de porcino – brazuelo si piel sin hueso congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a -18°C. Del mismo modo, la presentación de la carne de porcino debe ser en piezas enteras, sin capa de grasa.

###### Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.

###### Precisión 2:

- Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.

##### Embalaje:

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

##### Precisión 3:

###### Envase Primario:

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del productodurante su almacenamiento.

##### Rotulado

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

##### Precisión 4: Ninguna

##### Etiquetado:

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 envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto:** No aplica

**c) Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento;
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

**d) Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**

Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

**e) Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabs de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.)

**f) Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente. El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante





## 5. MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO

Corazón de res, como ingrediente de preparaciones del plato principal de la alimentación del pacientes y personal de guardia.

**Tipo: congelado, de primera calidad.**

### a) Características técnicas:

- Comprenderán anatómicamente a los órganos del mismo nombre, sin vesículas ni ganglios adyacentes.
- Las carcasas y menudencias para el consumo humano deberán de proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria y cumplirán con la Norma Técnica Nacional ITINTEC N° 201.018 y 201.019 y sometidas a congelación manteniendo una temperatura de -18 °C o más bajas, a una humedad relativa entre los 70 y 85%, asimismo que conserven sus cualidades físicas, químicas y microbiológicas.  
Las menudencias importadas deberán cumplir con todos los requisitos indicados en el párrafo 5.1 N.T.P. 201-001 Además deberán adquirirse con su correspondiente certificado que garantice la sanidad del producto.
- Deberán estar empaquetadas identificadas adecuadamente con la descripción del producto, fecha de faenado, así como un sello y/o etiqueta que permita comprobar que se ha realizado la inspección veterinaria en el país exportador.
- Corazón de res, congelado importado y/o nacional. El corazón de res, deberá estar limpia sin grasa y sin nervios, así como presentar un aspecto de color rojo característico, olor característico.

### b) Condiciones de operación:

#### Precisión 1:

- La menudencia de res – corazón congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a -18°C. Del mismo modo, la presentación del corazón debe ser en piezas enteras.

#### **Envase**

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.

#### Precisión 2:

- Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.

#### Embalaje:

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

#### Precisión 3:

##### **Envase Primario:**

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### Rotulado

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

#### **Precisión 4:** Ninguna

#### **Etiquetado:**

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

En caso de estar envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto:** No aplica

**c) Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento:
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

**d) Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:** Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

**e) Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabs de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004- 2011- AG.)

**f) Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

#### 6. **MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO**

Víscera precocida de calidad primera, textura firme y color característico, totalmente limpio, el producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria debiendo certificar la inspección sanitaria, así como señalar su fecha de vencimiento, peso neto y peso bruto.

**Tipo congelado de primera calidad.**

**a) Características técnicas:**

- **Calidad:** Extra o primera
- **Color:** Blanco ligeramente amarillo
- **Olor:** característico a mondongo
- **Sabor:** característico a mondongo
- **Textura:** blanda

**b) Condiciones de operación:**

**Precisión 1:**

- La menudencia de res – mondongo congelado debe ser recepcionado a una temperatura que no debe excederse a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, la presentación del mondongo debe ser en piezas enteras.

**Envase**

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraño al producto. NTP201.055:2021

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica.

**Precisión 2:**

- Presentación en bolsa de polietileno transparente de 5 Kg. aprox.

**Embalaje:**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y apto para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación.

**Precisión 3:**

**Envase Primario:**

- En bolsas de Polietileno de alta densidad, transparente.
- El envase debe ser inocuo, limpio, higiénico, de grado alimentario y no debe de comunicar olores o sabores extraños al producto.

**Envase Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del productodurante su almacenamiento.

**Rotulado**

Se precisará de acuerdo a ficha técnica en el Etiquetado.

**Precisión 4:** Ninguna

**Etiquetado:**

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

En caso de estar envasado, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- Nombre del alimento;
- Contenido neto;
- País de origen o lugar de procedencia;
- Nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- Nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización sanitaria de establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del Lote.
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- Instrucciones para el uso y conservación.

**Inserto:** No aplica

**g) Vida útil para la recepción:**

- En condiciones óptimas de almacenamiento;
- Congelación: 06 meses antes de vencer.

**h) Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**  
Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.

**i) Transporte y Seguros:**

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Empaquetados individualmente con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre el insumo.
- Vehículo frigorífico para el transporte de productos congelados.
- El transporte del producto será en jabas de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.)

**j) Del personal**

- El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que realiza la entrega de productos debe contar con ropa de trabajo como: cofia, mascarilla, mandilón blanco y botas de jebe blancas antideslizante.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

IV.	<p><b>REQUISITOS DEL PROVEEDOR:</b></p> <p><b><u>DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</li><li>• En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, 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 Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</li></ul></li><li>• <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.</li></ul> <p><b>Nota:</b> 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.</p>
5.	<p><b>REPOSICIÓN DE PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El Plazo máximo para la reposición de los productos defectuosos o en mal estado será de dos (02) días calendarios, de notificado la observación por parte del Servicio de Nutrición y Dietética, sub área de almacén o área de logística, mediante correo electrónico.</li></ul>
6.	<p><b>LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Horario de Entrega en almacén de Nutrición: de 07:00 am a 11:00 am.</li><li>• Lugar de Entrega: Almacén de Producción, Servicio de Nutrición y Dietética, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital Lima Este Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima.</li></ul> <p><b>Nota:</b> El proveedor deberá cumplir de almacenamiento, conservación y transporte indicando que el bien materia de la convocatoria cuenta con la temperatura requerida. El transporte deberá realizarse en carros frigoríficos y deberá contar con recipientes adecuados para la conservación de bajas Temperaturas.</p>
7.	<p><b>PLAZO, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS</b></p> <p><b><u>Plazo de Ejecución:</u></b></p> <p>El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa a partir del día siguiente de suscrito el contrato.</p> <p><b><u>Plazo de Entrega:</u></b></p> <p>Los bienes requeridos se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato para la primera entrega. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el Servicio de Nutrición y Dietética, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista.</p> <p>Cabe precisar que, las cantidades se realizará según el cronograma y previa coordinación con el área usuaria.</p> <p><b>Cantidad: Según Ítems 12 meses</b></p>



PERÚ

Ministerio  
de SaludHospital de  
Lima Este - Vilarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA		1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA		2DA ENTREGA	3RA ENTREGA		3RA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES	
1	CARNE DE RES - CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAMOS	200	120	320	200	120	320	200	120	320
2	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMOS	150	20	170	150	20	170	150	20	170
3	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
4	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAMOS	450	70	520	450	70	520	450	70	520
5	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO	KILOGRAMOS	400	60	460	400	60	460	400	60	460
6	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMOS	400	60	460	400	60	460	400	60	460

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	4TA ENTREGA		4TA ENTREGA	5TA ENTREGA		5TA ENTREGA	6TA ENTREGA		6TA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES	
1	CARNE DE RES - CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAMOS	200	120	320	200	120	320	200	120	320
2	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMOS	150	20	170	150	20	170	150	20	170
3	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
4	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAMOS	450	70	520	450	70	520	450	70	520
5	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO	KILOGRAMOS	400	60	460	400	60	460	400	60	460
6	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMOS	400	60	460	400	60	460	400	60	460

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	7MA ENTREGA		7MA ENTREGA	8VA ENTREGA		8VA ENTREGA	9NA ENTREGA		9NA ENTREGA
			ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES		ASISTEN CIAL	PACIENTES	
1	CARNE DE RES - CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAMOS	200	120	320	200	120	320	200	120	320
2	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMOS	150	20	170	150	20	170	150	20	170





**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

3	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAM OS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
4	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAM OS	450	70	520	450	70	520	450	70	520
5	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO	KILOGRAM OS	400	60	460	400	60	460	400	60	460
6	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAM OS	400	60	460	400	60	460	400	60	460

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	10MA ENTREGA		10MA ENTREG A	11VA ENTREGA		11VA ENTREG A	12VA ENTREGA		12VA ENTREG A
			ASISTEN CIAL	PACIEN TES		ASISTEN CIAL	PACIEN TES		ASISTEN CIAL	PACIEN TES	
1	CARNE DE RES - CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAM OS	200	120	320	200	120	320	200	120	320
2	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAM OS	150	20	170	150	20	170	150	20	170
3	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAM OS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
4	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAM OS	450	70	520	450	70	520	450	70	520
5	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO	KILOGRAM OS	400	60	460	400	60	460	400	60	460
6	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAM OS	400	60	460	400	60	460	400	60	460

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL		TOTAL
			ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	CARNE DE RES - CORTE TAPA CONGELADO	KILOGRAMOS	2400	1440	3840
2	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMOS	1800	240	2040
3	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO CONGELADO	KILOGRAMOS	3600	2400	6000
4	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL SIN HUESO CONGELADO	KILOGRAMOS	5400	840	6240
5	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO	KILOGRAMOS	4800	720	5520
6	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMOS	4800	720	5520



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

8.	<p><b>RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD</b></p> <p><b>La recepción:</b> Está a cargo de Sub Área de Almacén Central y el responsable Sub Área de Producción del área de Servicio de Nutrición y Dietética.</p> <p>En caso de que los productos estén defectuosos o mal estado no se recepcionará; asimismo se estipula un tiempo de reposición detallado en numeral 5 de las especificaciones técnicas.</p> <p><b>La conformidad:</b> será otorgada por la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Lima Este Vitarte, en el plazo máximo de diez (10) días.</p>
9.	<p><b>FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</b></p> <p>La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos doce (12) pagos periódicos.</p> <p>Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Recepción del Sub Área de Almacén Central y el responsable del Área de Producción y Regímenes Dietéticos del Servicio de Nutrición y Dietética</li><li>- Informe del funcionario responsable de la jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Lima Este Vitarte emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.</li><li>- Comprobante de pago y guía de remisión.</li></ul> <p>Dicha documentación se debe presentar en almacén central de la entidad.</p> <p>La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura).</p>
10.	<p><b>RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA</b></p> <p>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.</p>
11.	<p><b>PENALIDADES Obligatorio)</b></p> <p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u></p> <p>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.</p> <p>La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>Penalidad diaria = <math>0.10 \times \text{monto}</math></p> <p style="text-align: center;"><math>F \times \text{plazo en días}</math></p> <p>Donde F tiene los siguientes valores:</p> <p>a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: <math>F = 0.40</math>.</p> <p>b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: <math>F = 0.25</math>.</p> <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.</p> <p>Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.</p> <p>Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p> <p><b>OTRAS PENALIDADES</b></p>





PERÚ

Ministerio  
de SaludHospital de  
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las  
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	Por no cumplir con la reposición de los productos observados dentro del plazo otorgado, en cumplimiento literal del numeral 5. Tiempo de reposición.	2% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia y por cada bien no entregado	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos, otorgando el plazo de reposición según lo especificado en el numeral 05 de las Especificaciones Técnicas, el acta deberá ser suscrito por el encargado de entregar los productos y de la otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El proveedor deberá cumplir con la reposición de los productos, antes de que culmine el plazo establecido de reposición del producto, caso contrario el área usuaria emitirá un informe mensual al Área de Logística dando a conocer los productos que no fueron reposicionados en los plazos oportunos, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
02	Personal a cargo del traslado y entrega de los bienes, no porta su fotocheck de la empresa y Carnet Sanitario de manipulador o no se encuentra vigente, y uso completo de los EPP's., según las condiciones del numeral 3 literal f.de las EE.TT.	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El proveedor deberá prever y controlar a su personal que en cada entrega del suministro porte su fotocheck de la empresa y/o carnet sanitario vigente y cumple con los EPP's adecuados, de no cumplir el área usuaria deberá emitir un informe al Área de Logística para aplicar la penalidad correspondiente.
03	Por no cumplir con la entrega de productos en jabs limpias.	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El área usuaria deberá emitir un informe al Área de Logística para aplicar la penalidad correspondiente.
FIRMA DEL JEFE RESPONSABLE DEL AREA USUARIA			

