

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES



**HOSPITAL BARRANCA
CAJATAMBO Y SBS**
Trabajando por tu Salud

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N°003-2025-HBCYSBS/CS-1**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

(BASES INTEGRADAS)

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE CARNE DE AVES, MENUDENCIA, RES,
VISCERAS, CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS
HIDROBIOLOGICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y
DIETETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA CAJATAMBO Y
SERVICIOS BASICOS DE SALUD Y EL HOSPITAL DE SUPE
LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO
CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025**

(BASES INTEGRADAS)



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)

(BASES INTEGRADAS)

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 resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados 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.*
- *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 “Guía para el registro de participantes electrónico” 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.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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 Digitales¹). 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.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

¹ 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>

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *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.

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.

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 el 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en
(BASES INTEGRADAS)

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 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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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)

(BASES INTEGRADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL BARRANCA-CAJATAMBO Y SBS
RUC N° : 20170137346
Domicilio legal : AV. NICOLAS DE PIEROLA N°210-224, BARRANCA, LIMA
Teléfono: : 01-235 4675
Correo electrónico: : procesoshbc@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la [ADQUISICIÓN DE CARNE DE AVES, MENUDECIA, RES, VISCERAS, CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD Y EL HOSPITAL DE SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025.](#)

[Lista de carbe del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de Salud](#)

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	TOTAL
1	CARNE DE PATO SIN MENUDECIA	KG.	200
2	MENUDECIA DE POLLO	KG.	900
3	CARNE DE GALLINA SIN MENUDECIA	KG.	250
4	PAVO SIN VICERAS	KG.	70
5	CARNE DE CERDO	KG.	300
6	CARNE DE RES MOLIDA	KG.	90
7	CARNE DE RES CORTE UNICO	KG.	120
8	SANGRE DE POLLO ENPAQUE AL VACIO X 500 g	KG.	80
9	SALCHICHA DE HUACHO	KG.	80
10	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)	KG.	11,000
11	CARNE DE RES CORTE CUADRADO	KG.	600
12	MENUDECIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KG.	150
13	MENUDECIA DE RES - PATA REFRIGERADO	KG.	150
14	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG.	800

Lista de carne del Hospital Laura Esther Rodriguez Dulanto-Supe

N°	TOTAL	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION DE BIEN
1	200	KILO	PAVITA TROZADA
2	4,500	KILO	PIERNA DE POLLO CON ENCUESTRO
3	24	KILO	CARNE DE PATO SIN MENUENCIA
4	24	KILO	CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA
5	30	KILO	PAVO SIN VISCERAS
6	250	KILO	CARNE DE CERDO
7	60	KILO	HIGADO DE RES
8	25	KILO	BOFE DE RES
9	50	KILO	PANZA DE RES
10	400	KILO	CARNE DE RES ASADO CORTE REDONDO
11	400	KILO	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)
12	40	UNIDAD	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.
13	80	KILO	RELLENO
14	60	KILO	SALCHICHA HUACHO

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N°257-2025/GRL-DIRESA-L/UE-1289/DA** el 04 de marzo 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 00 Recursos Ordinarios
2 09 Recursos Directamente Recaudados

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 SUMA ALZADA**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.



1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Diez (10) meses calendarios** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Cronograma de entrega de Viveres Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de Salud

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	CARNE DE PATO SIN MENUENCIA	KG.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
2	MENUENCIA DE POLLO	KG.	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900
3	CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA	KG.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
4	PAVO SIN VICERAS	KG.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	70
5	CARNE DE CERDO	KG.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
6	CARNE DE RES MOLIDA	KG.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
7	CARNE DE RES CORTE UNICO	KG.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
8	SANGRE DE POLLO ENPAQUE AL VACIO X 500 g	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
9	SALCHICHA DE HUACHO	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
10	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)	KG.	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	11,000
11	CARNE DE RES CORTE CUADRADO	KG.	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
12	MENUENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KG.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
13	MENUENCIA DE RES - PATA REFRIGERADO	KG.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
14	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800

Cronograma de Entrega de Viveres Hospital Laura Esther Rodriguez Dulanto-Supe

N°	PRODUCTO	U/M	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	PAVITA TROZADA	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
2	PIERNA DE POLLO CON ENCUESTRO	KILO	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	4,500
3	CARNE DE PATO SIN MENUENCIA	KILO	0	12	0	12	0	0	12	0	0	8	44
4	CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA	KILO	0	0	12	0	12	0	0	12	0	8	44
5	PAVO SIN VISCERAS	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
6	CARNE DE CERDO	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
7	HIGADO DE RES	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
8	BOFE DE RES	KILO	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	25
9	PANZA DE RES	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
10	CARNE DE RES ASADO CORTE REDONDO	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
11	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
12	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
13	RELLENO	KILO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
14	SALCHICHA HUACHO	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60

(BASES INTEGRADAS)

1.10. 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 la suma de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles), en caja de la Entidad, la copia será entregada en la Unidad de Logística, sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, barranca, de lunes a viernes de 08:00 am hasta las 16:00 Horas.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones
- Texto Único Ordenado de la Ley N°27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública, aprobado por Decreto Supremo N°043-2003-PCM.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto
- Código Civil
- Directivas y Opiniones 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.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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 – PIDE³ 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- Declaración Jurada de contar con el Producto Relleno y Salchicha Huacho.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>
(BASES INTEGRADAS)

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- g) 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° 5)**
- h) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

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) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
(BASES INTEGRADAS)

- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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 – PIDE⁶ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el*

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes del Hospital de barranca Cajatambo y SBS, Sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, Barranca, en el horario de atención de 08:00 hasta la 16:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del almacén del Hospital Barranca Cajatambo y Servicios Basicos de salud y el Hospital Laura Esther Rodríguez Dulanto de Supe o la que haga sus veces, según corresponda
- Informe de conformidad del funcionario responsable del área usuaria.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de barranca Cajatambo y SBS, Sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, Barranca, en el horario de atención de 08:00 hasta la 16:30 horas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requerimiento Especificaciones Técnicas

Órgano y/o Unidad Orgánica	SERVICIO DE NUTRICION Y DIATETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD
Actividad del POI:	AREA DE NUTRICION Y DIATETICA
Denominación de la contratación:	ADQUISICIÓN DE CARNE DE AVES, MENUDENCIA, RES, VISCERAS, CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE BARRANCA CAJATAMBO Y SERVICIOS BASICOS DE SALUD

I. FINALIDAD PÚBLICA

Fortalecer la atención integral de los pacientes y personal asistencial con un servicio de alimentación de calidad durante su permanencia en el Hospital de Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

el presente requerimiento tiene por objetivo establecer las condiciones técnicas y legales para contratar a una persona natural y/o jurídica encargada de suministrar carne de aves, menudencia, res, vísceras, carne de cerdo y productos hidrobiológicos para el servicio de nutrición del Hospital de Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	TOTAL
1	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA	KG.	200
2	MENUDENCIA DE POLLO	KG.	900
3	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	KG.	250
4	PAVO SIN VICERAS	KG.	70
5	CARNE DE CERDO	KG.	300
6	CARNE DE RES MOLIDA	KG.	90
7	CARNE DE RES CORTE UNICO	KG.	120
8	SANGRE DE POLLO ENPAQUE AL VACIO X 500 g	KG.	80
9	SALCHICHA DE HUACHO	KG.	96
10	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)	KG.	11,000
11	CARNE DE RES CORTE CUADRADO	KG.	700
12	MENUDENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KG.	150
13	MENUDENCIA DE RES - PATA REFRIGERADO	KG.	150
14	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG.	800



3.2 Características técnicas

N°	DESCRIPCION DE BIEN	DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN
1	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)	<p>El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición:</p> <p>COLOR: Característico del pollo, blanco, ligeramente rosado, uniforme y brillante</p> <p>OLOR: Sui generis y exento de cualquier olor anormal</p> <p>CONSISTENCIA: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</p> <p>TEXTURA: lisa y tersa, firme al tacto</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG) Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia.</p> <p>No debe de tener presencia de plumas</p>
2	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA	<p>Carne de las Aves de la especie <i>Anas platyrhynchos</i> y <i>Cairina moschata</i> doméstica, que luego de un período de crianza y/o producción primaria son destinadas para el consumo directo o transformación.</p> <p>Sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez. Comercializada y conservada en refrigeración (entre 0°C y 4°C) o fresca (reciente beneficio).</p> <p>Aspecto General: presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa: de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna: de color rojo claro.</p> <p>Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p>
3	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	<p>Carne de gallina o pollo entero a la cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Pollo o gallina enteros, sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel. Comercializada y conservada en refrigeración (entre 0°C y 4°C) o fresca (reciente beneficio).</p> <p>Tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica.</p> <p>Visual: libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo.</p> <p>El color: del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la</p>



(BASES INTEGRADAS)

		<p>cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.</p> <p>Olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, Olor a carne fresca de pollo.</p> <p>Materiales de envoltura, envase primario: bolsa de polietileno de doble densidad. Envase Secundario: bandeja de material de plástico (jarsas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte.</p>
4	PAVO SIN VISCERAS	<p>Carne de pavo entero, sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.</p> <p>Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna de color rojo claro</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>Menudencias: El hígado, la molleja y el corazón se podrán colocar dentro del pavo beneficiado. Los riñones se eliminarán del cuerpo del ave por considerarse órganos no comestibles</p>
5	CARNE DE CERDO	<p>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.</p> <p>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 esta, 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.</p> <p>NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.</p> <p>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</p> <p>COLOR: característico de acuerdo a la especie.</p> <p>OLOR: Sui generis y exento de cualquier olor anormal</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>
6	MENUDENCIA DE RES – HIGADO REFRIGERADO	<p>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</p>



		<p>Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3^{ra} Edición.</p> <p>ASPECTO GENERAL: superficie brillante, acabado libre de defectos</p> <p>COLOR: característico, exento de colores extraños.</p> <p>OLOR: característico y exento de cualquier olor anómalo u ofensivo</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>
7	CARNE DE RES CORTE CUADRADO	<p>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</p> <p>Sabor: El sabor de la carne es un equilibrio entre múltiples factores, como la cantidad de grasa, la edad del animal, su dieta y el método de cocción. Las carnes más magras tienden a tener un sabor más suave, mientras que las carnes grasas, como el cerdo o el cordero, ofrecen sabores más intensos. La carne de animales alimentados con pasto puede tener matices herbáceos.</p> <p>Textura: La textura de la carne varía según la parte del animal y su uso. Algunas partes son tiernas y jugosas, mientras que otras pueden ser más fibrosas o duras. La técnica de cocción también juega un papel crucial en la textura de la carne, ya que la temperatura y el tiempo de cocción pueden afectar su ternura</p> <p>Color: El color de la carne es un indicador importante de su frescura y calidad. La carne fresca suele tener un color rojo o rosa, mientras que la carne de aves puede ser más blanca. El color también puede variar según el tipo de animal y su alimentación. La exposición al oxígeno puede causar cambios en el color de la carne, lo que se conoce como oxidación</p> <p>Olor: El olor de la carne es una característica clave que influye en su percepción. La carne fresca debe tener un aroma agradable y limpio. Cualquier olor desagradable puede ser un signo de deterioro o contaminación</p> <p>Jugosidad: La jugosidad de la carne se refiere a la cantidad de líquido presente en la carne cuando se mastica. La grasa intramuscular desempeña un papel importante en la jugosidad. La carne jugosa es a menudo más sabrosa y agradable de comer.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p>
8	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)	<p>El bonito entero debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben</p>



		<p>presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.</p> <p>El bonito entero debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo1 picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición</p> <p>NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>COLOR Y ASPECTO:</p> <p>PIEL (Iridiscente, tornasolado, brillante y color uniforme)</p> <p>MUCOSIDAD (Mucus transparente y acuoso)</p> <p>OJOS (convexos, cornea transparente, pupila negra y brillante)</p> <p>BRANQUIAS (Color vivo, Uniforme a rojo sangre, Brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia).</p> <p>OLOR: Algas marinas, aire oceánico, pasto mojado ligeramente metálico, a pepino o melón, a carne roja (sangre), a lodo.</p> <p>TEXTURA DEL MUSCULO: musculo muy firme o duro, rígido, elástico, musculo resistente a la presión del dedo, músculos consistentes</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad nacional competente (Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402).</p> <p>Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.</p>
9	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.	<p>La sangrecita de pollo es un alimento de alto contenido en hierro y proteínas, que ayuda a fortalecer los huesos, desintoxica el organismo y provee colágeno a la piel para mejorar la elasticidad, además contiene vitaminas A, C, D y B12. El hierro ayuda a transportar el oxígeno de los pulmones al resto del cuerpo.</p> <p>Olor: Fuerte, característico a sangre cocida en conserva</p> <p>Color: Marrón en sus diferentes tonalidades, característico a sangre cocida.</p> <p>Sabor: Metálico o ferroso, característico a sangre cocida en conserva.</p> <p>Textura: Blanda</p> <p>Aspecto: Sangre coagulada por cocción, exento de materias extrañas.</p> <p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente.</p> <p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición</p>
10	SALCHICHA HUACHO	<p>Las salchichas están constituidas por carnes de diversas especies, como aves de corral, vacuno, cerdo, o mezclas de estas, grasa, sustitutos de grasa, incorporación de proteínas no cárnicas y otros extensores, para mejorar su capacidad de retención de agua y textura.</p> <p>Color: Anaranjado,</p> <p>Olor: fuerte</p>



		<p>Aspecto: consistente firme pero apelmazada</p> <p>Sabor: Agradable</p>
11	CARNE DE RES MOLIDA	<p>El corte de carne de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales 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</p> <p>Sabor: El sabor de la carne es un equilibrio entre múltiples factores, como la cantidad de grasa, la edad del animal, su dieta y el método de cocción. Las carnes más magras tienden a tener un sabor más suave, mientras que las carnes grasas, como el cerdo o el cordero, ofrecen sabores más intensos. La carne de animales alimentados con pasto puede tener matices herbáceos.</p> <p>Textura: La textura de la carne varía según la parte del animal y su uso. Algunas partes son tiernas y jugosas, mientras que otras pueden ser más fibrosas o duras. La técnica de cocción también juega un papel crucial en la textura de la carne, ya que la temperatura y el tiempo de cocción pueden afectar su firmeza</p> <p>Color: Característico, exento de colores extraños. El color de la carne es un indicador importante de su frescura y calidad. La carne fresca suele tener un color rojo o rosa, mientras que la carne de aves puede ser más blanca. El color también puede variar según el tipo de animal y su alimentación. La exposición al oxígeno puede causar cambios en el color de la carne, lo que se conoce como oxidación</p> <p>Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo. El olor de la carne es una característica clave que influye en su percepción. La carne fresca debe tener un aroma agradable y limpio. Cualquier olor desagradable puede ser un signo de deterioro o contaminación</p> <p>Jugosidad: La jugosidad de la carne se refiere a la cantidad de líquido presente en la carne cuando se mastica. La grasa intramuscular desempeña un papel importante en la jugosidad. La carne jugosa es a menudo más sabrosa y agradable de comer.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.</p> <p>Aspecto general: Superficie brillante, acabado libre de defectos.</p>
12	MENUDENCIA DE POLLO	<p>Las menudencias de pollo deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Color: Característico</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente</p>
13	MENUDENCIA DE RES – PATAS REFRIGERADAS	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i>, <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. Las patas congeladas son los miembros anteriores y posteriores del animal faenado, los cuales han sido sometidos a un proceso de congelamiento rápido. Comprende los huesos metacarpos, metatarsos y las falanges.</p>



		<p>así como los tejidos blandos que los rodean. Deben expendirse sin pelos ni pezuñas.</p> <p>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.</p> <p>Aspecto general: Superficie brillante, acabado libre de defectos.</p> <p>Color: Característico, exento de colores extraños.</p> <p>Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente</p>
14	CARNE DE RES CORTE UNICO	<p>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</p> <p>Sabor: El sabor de la carne es un equilibrio entre múltiples factores, como la cantidad de grasa, la edad del animal, su dieta y el método de cocción. Las carnes más magras tienden a tener un sabor más suave, mientras que las carnes grasas, como el cerdo o el cordero, ofrecen sabores más intensos. La carne de animales alimentados con pasto puede tener matices herbáceos.</p> <p>Textura: La textura de la carne varía según la parte del animal y su uso. Algunas partes son tiernas y jugosas, mientras que otras pueden ser más fibrosas o duras. La técnica de cocción también juega un papel crucial en la textura de la carne, ya que la temperatura y el tiempo de cocción pueden afectar su ternura.</p> <p>Color: El color de la carne es un indicador importante de su frescura y calidad. La carne fresca suele tener un color rojo o rosa, mientras que la carne de aves puede ser más blanca. El color también puede variar según el tipo de animal y su alimentación. La exposición al oxígeno puede causar cambios en el color de la carne, lo que se conoce como oxidación.</p> <p>Olor: El olor de la carne es una característica clave que influye en su percepción. La carne fresca debe tener un aroma agradable y limpio. Cualquier olor desagradable puede ser un signo de deterioro o contaminación.</p> <p>Jugosidad: La jugosidad de la carne se refiere a la cantidad de líquido presente en la carne cuando se mastica. La grasa intramuscular desempeña un papel importante en la jugosidad. La carne jugosa es a menudo más sabrosa y agradable de comer.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p>

3.3 Condiciones de operación

Los bienes a entregar deberán ser manipulados en condiciones normales de temperatura y humedad, durante el tiempo de traslado.

El pescado debiera estar conservado en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final, la temperatura del pescado en ningún caso debiera de exceder del 5°C en el centro.



El transporte del producto deberá realizarse en jabs fácilmente higienizable que, protejan al producto de daños, pérdidas, desecación, y oxidación excesiva.

3.4 Embalaje y rotulado

3.4.1 Embalaje

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 CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metrológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3^{ra} Edición.

3.4.2 Rotulado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5^{ta} Edición; además, 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.

3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

3.5.1 Instalación

NO APLICA

3.5.2 Puesta en funcionamiento

NO APLICA

3.6 Transporte

El transporte y manipulación de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" aprobado mediante R.D. N°154-2011-AG-SENASA-DIAI, en el cual deberá de considerar:

- El transporte de ser para uso exclusivo para alimentos, en forma higiénica evitando su alteración contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación manteniendo el control de la temperatura y humedad.

3.7 Seguros

El contratista es responsable de proveer los seguros necesarios si fuera el caso, para el cumplimiento de la ejecución de la prestación.



3.8 Garantía comercial

El contratista deberá de proveer a través de una declaración jurada, una garantía comercial por los productos, en la cual se comprometa a que, si existiera alguna observación en la recepción de los bienes, en contratista deberá de reemplazar inmediatamente, por un producto que cumpla con lo requerido en las especificaciones técnicas.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

NO APLICA

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

NO APLICA

3.10.2 Soporte técnico

NO APLICA

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

NO APLICA

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

NO APLICA

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

Los alimentos serán entregados al responsable del almacén del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

3.11.2 Plazo

El plazo de ejecución de la prestación será de 10 meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de compra

Los alimentos serán entregados de manera mensual de acuerdo con el siguiente cronograma:

N°	NOMBRE DEL ITEM	MEDIDA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	CARNE DE PATO SIN MENUENCIA	KG.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
2	MENUENCIA DE POLLO	KG.	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900
3	CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA	KG.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
4	PAVO SIN VICERAS	KG.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	70
5	CARNE DE CERDO	KG.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
6	CARNE DE RES MOLIDA	KG.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
7	CARNE DE RES CORTE UNICO	KG.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
8	SANGRE DE POLLO ENPAQUE AL VACIO X 500 g	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
9	SALCHICHA DE HUACHO	KG.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)	KG.	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	11,000



11	CARNE DE RES CORTE CUADRADO	KG.	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
12	MENUDENCIA DE RES - HIGADO REFRIGERADO	KG.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
13	MENUDENCIA DE RES - PATA REFRIGERADO	KG.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
14	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG.	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800

Nota: la primera entrega se realizará a los cinco (05) días hábiles de suscrito el contrato, las demás entregas se realizar durante la primera semana de cada mes, en coordinación con el área usuaria.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con el Registro Nacional de Proveedores-RNP-Bienes
- Registro Único del Contribuyente-RUC, con el objeto de la contratación.
- Licencia de Funcionamiento con el giro de negocio objeto de la contratación.
- Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario, emitido por la Autoridad de Salud competente y vigente a la fecha.

4.2. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR:

- El Proveedor debiera de acreditar una experiencia acumulada mayor a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de bienes iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a ocho (08) años, contados a partir de la conformidad.
- Se, considerara bienes iguales y/o similares al suministro de carnes en general a instituciones del estado

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

- Carnet de sanidad emitido por un establecimiento de salud
- Contar con el uniforme adecuado para la manipulación de alimentos de consumo humano

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

- Otorgar las facilidades para internamientos de los bienes

5.2 Adelantos

La entidad no entregara adelantos

5.3 Subcontratación

El contratista no podrá subcontratar ninguno de los ítems

5.4 Confidencialidad

La empresa proveedora debiera guardar confidencialidad de la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Durante la ejecución del contrato, la entidad, mediante su área de nutrición podrá realizar la calidad de los bienes entregados a través del método de muestreo aleatorio, para la



comprobación de la calidad y vigencia de los bienes, así como el tipo y la oportunidad de presentación de los certificados de conformidad o certificados de inspección u otros documentos de carácter obligatorio que estén previstos en los documentos del procedimiento

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción será otorgada por el responsable de la UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACEN O LA QUE HAGA SUS VECES y la conformidad será otorgada por la UNIDAD ORGÁNICA de NUTRICION Y DIETETICA del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS HÁBILES días de producida la recepción

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.7 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la cantidad entregada.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del área de almacén del establecimiento de salud y/o quien haga sus veces.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietético emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de Barranca Cajatambo y Servicios Básicos de Salud, sito en Av. Nicolás de Piérola N°210-224, Distrito de Barranca, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas

5.8 Fórmula de reajuste

No se aplicará reajustes

5.9 Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día atraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en Días}}$$

donde F tiene los siguientes valores:

- a) para plazos menores o iguales sesenta (60) días para bienes y servicio: F=040
- b) para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes y servicios: F=025

5.10 Otras penalidades aplicables

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.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Entrega de productos con fecha de vigencia vencido	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición
2	Entrega de productos sin peso exacto	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
3	Incumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
4	No contar con el personal debidamente uniformado (indumentaria adecuada para el manejo de alimentos)	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición

5.11 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

5.12 Condiciones de los consorcios

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato. Asimismo, el área usuaria puede establecer:

- i) Máximo dos (02) de consorciados
- ii) Un porcentaje mínimo de 20% participación de cada consorciado
- iii) El integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un porcentaje mínimo de 50 % de participación.

5.13 Validez de la oferta

La oferta deberá tener validez desde la suscripción del contrato y/o firma de la orden de compra, suscrita por el proveedor, quedando obligado a su cumplimiento.

5.14 Anticorrupción

Con la elaboración y notificación de la Orden de Servicio, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

Con la notificación de la presente, El Proveedor, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, haber negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

EL Proveedor, 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.





EL Proveedor, 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.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho al Hospital de Barranca a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que se remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.





Requerimiento Especificaciones Técnicas

Órgano y/o Unidad Orgánica	SERVICIO DE NUTRICION Y DIATETICA DEL HOSPITAL DE SUPE LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO
Actividad del POI:	AREA DE NUTRICION Y DIATETICA
Denominación de la contratación:	ADQUISICIÓN DE CARNE DE AVES, MENUDENCIA, RES, VISCERAS, CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE SUPE, LAURA ESTHER RODRIGUEZ DULANTO

I. FINALIDAD PÚBLICA

Fortalecer la atención integral de los pacientes y personal asistencial con un servicio de alimentación de calidad durante su permanencia en el Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

el presente requerimiento tiene por objetivo establecer las condiciones técnicas y legales para contratar a una persona natural y/o jurídica encargada de suministrar víveres frescos (carnes, vísceras y embutidos) para el servicio de nutrición del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

N° ITEM	TOTAL	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION DE BIEN
1	200	KILO	PAVITA TROZADA
2	4,500	KILO	PIERNA DE POLLO CON ENCUESTRO
3	24	KILO	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA
4	24	KILO	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA
5	30	KILO	PAVO SIN VISCERAS
6	250	KILO	CARNE DE CERDO
7	60	KILO	HIGADO DE RES
8	25	KILO	BOFE DE RES
9	50	KILO	PANZA DE RES
10	400	KILO	CARNE DE RES ASADO CORTE REDONDO
11	400	KILO	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)
12	40	UNIDAD	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.
13	80	KILO	RELLENO
14	60	KILO	SALCHICHA HUACHO

3.2 Características técnicas

(BASES INTEGRADAS)



N°	DESCRIPCION DE BIEN	DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN
1	PAVITA TROZADA	<p>La pavita es, en esencia, un pavo joven o de menor tamaño. La pavita es una versión más pequeña del pavo, ya que este en ocasiones puede resultar poco manejable en la cocina debido a su tamaño.</p> <p>Carne de pavo en trozos obtenidos a partir de cortes secundarios del pavo entero. Conservados a temperaturas de Congelación (Inferior a -18°C).</p> <p>Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna de color rojo claro.</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p>
2	PIERNA DE POLLO CON ENCUENTRO	<p>El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3^{ra} Edición:</p> <p>COLOR: Característico del pollo</p> <p>OLOR: Sui generis y exento de cualquier olor anormal</p> <p>CONSISTENCIA: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
3	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA	<p>Carne de las Aves de la especie <i>Anas platyrhynchos</i> y <i>Cairina moschata</i> doméstica, que luego de un período de crianza y/o producción primaria son destinadas para el consumo directo o transformación.</p> <p>Sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de optima conformación y madurez. Comercializada y conservada en refrigeración (entre 0°C y 4°C) o fresca (reciente beneficio).</p> <p>Aspecto General: presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa: de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna: de color rojo claro.</p> <p>Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p>
4	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	<p>Carne de gallina o pollo entero a la cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Pollo o gallina enteros, sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de optima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel. Comercializada y conservada en refrigeración (entre 0°C y 4°C) o fresca (reciente beneficio)..</p>



		<p>Tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica.</p> <p>Visual: libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo.</p> <p>El color: del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.</p> <p>Olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.</p> <p>Materiales de envoltura, envase primario: bolsa de polietileno de doble densidad. Envase Secundario: bandeja de material de plástico (jarsas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte.</p>
5	PAVO SIN VISCERAS	<p>Carne de pavo entero, sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.</p> <p>Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna de color rojo claro.</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>Menudencias: El hígado, la molleja y el corazón se podrán colocar dentro del pavo beneficiado. Los riñones se eliminarán del cuerpo del ave por considerarse órganos no comestibles.</p>
6	CARNE DE CERDO	<p>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.</p> <p>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 esta, 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.</p> <p>NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3^{ra} Edición.</p> <p>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.</p> <p>COLOR: característico de acuerdo a la especie.</p> <p>OLOR: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG) Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>



7	HIGADO DE RES	<p>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.</p> <p>NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3^{ra} Edición.</p> <p>ASPECTO GENERAL: superficie brillante, acabado libre de defectos</p> <p>COLOR: característico, exento de colores extraños.</p> <p>OLOR: característico y exento de cualquier olor anómalo u ofensivo</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>
8	BOFE DE RES	<p>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.</p> <p>NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3^{ra} Edición.</p> <p>ASPECTO GENERAL: superficie brillante, acabado libre de defectos</p> <p>COLOR: característico, exento de colores extraños.</p> <p>OLOR: característico y exento de cualquier olor anómalo u ofensivo</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>
9	PANZA DE RES	<p>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.</p> <p>El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento</p>



		<p>Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG</p> <p>NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CERNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3^{ra} Edición.</p> <p>ASPECTO GENERAL: superficie brillante, acabado libre de defectos</p> <p>COLOR: característico, exento de colores extraños.</p> <p>OLOR: característico y exento de cualquier olor anómalo u ofensivo</p> <p>CONSISTENCIA: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente (Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)</p> <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p>
10	CARNE DE RES ASADO CORTE REDONDO	<p>El corte de carne de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales 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</p> <p>Sabor: El sabor de la carne es un equilibrio entre múltiples factores, como la cantidad de grasa, la edad del animal, su dieta y el método de cocción. Las carnes más magras tienden a tener un sabor más suave, mientras que las carnes grasas, como el cerdo o el cordero, ofrecen sabores más intensos. La carne de animales alimentados con pasto puede tener matices herbáceos.</p> <p>Textura: La textura de la carne varía según la parte del animal y su uso. Algunas partes son tiernas y jugosas, mientras que otras pueden ser más fibrosas o duras. La técnica de cocción también juega un papel crucial en la textura de la carne, ya que la temperatura y el tiempo de cocción pueden afectar su ternura</p> <p>Color: El color de la carne es un indicador importante de su frescura y calidad. La carne fresca suele tener un color rojo o rosa, mientras que la carne de aves puede ser más blanca. El color también puede variar según el tipo de animal y su alimentación. La exposición al oxígeno puede causar cambios en el color de la carne, lo que se conoce como oxidación</p> <p>Olor: El olor de la carne es una característica clave que influye en su percepción. La carne fresca debe tener un aroma agradable y limpio. Cualquier olor desagradable puede ser un signo de deterioro o contaminación</p> <p>Jugosidad: La jugosidad de la carne se refiere a la cantidad de líquido presente en la carne cuando se mastica. La grasa intramuscular desempeña un papel importante en la jugosidad. La carne jugosa es a menudo más sabrosa y agradable de comer.</p> <p>Sonido: Aunque menos comúnmente discutido, el sonido también puede ser una característica organoléptica importante. Cuando se corta la carne, un sonido crujiente y jugoso puede indicar frescura y calidad</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular</p>
11	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)	<p>El bonito entero debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe</p>



		<p>estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.</p> <p>El bonito entero debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición</p> <p>NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>COLOR Y ASPECTO:</p> <p>PIEL (Iridiscente, tornasolado, brillante y color uniforme)</p> <p>MUCOSIDAD (Mucus transparente y acuoso)</p> <p>OJOS (convexos, cornea transparente, pupila negra y brillante)</p> <p>BRANQUIAS (Color vivo, Uniforme a rojo sangre, Brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia).</p> <p>OLOR: Algas marinas, aire oceánico, pasto mojado ligeramente metálico, a pepino o melón, a carne roja (sangre), a iodo.</p> <p>TEXTURA DEL MUSCULO: musculo muy firme o duro, rígido, elástico, musculo resistente a la presión del dedo, músculos consistentes</p> <p>INOCUIDAD: Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad nacional competente (Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402). Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.</p>
12	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.	<p>La sangrecita de pollo es un alimento de alto contenido en hierro y proteínas, que ayuda a fortalecer los huesos, desintoxica el organismo y provee colágeno a la piel para mejorar la elasticidad, además contiene vitaminas A, C, D y B12. El hierro ayuda a transportar el oxígeno de los pulmones al resto del cuerpo.</p> <p>Olor: Fuerte, característico a sangre cocida en conserva</p> <p>Color: Marrón en sus diferentes tonalidades, característico a sangre cocida.</p> <p>Sabor: Metálico o ferroso, característico a sangre cocida en conserva.</p> <p>Textura: Blanda</p> <p>Aspecto: Sangre coagulada por cocción, exento de materias extrañas.</p> <p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente.</p> <p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición</p>
13	RELLENO	<p>Morcilla o relleno es el producto elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo, adicionada de sangre de cerdo, sal y otros condimentos (especialmente pimentón), amasada y</p>



		<p>embutida en tripa natural, sometido a un proceso de maduración-dsecación, con o sin ahumado, que le asegura una buena estabilidad.</p> <p>Almacenamiento: conservar en lugar fresco y seco. Transporte: a temperatura ambiente o refrigerado.</p> <p>Sabor: seco, terroso, con sabor a hierbas y nueces. Se le pueden añadir condimentos y especias al gusto para darle un sabor picante. No contiene ningún sabor a sangre.</p> <p>Color: pardo-marrón- negro</p>
14	SALCHICHA HUACHO	<p>Las salchichas están constituidas por carnes de diversas especies, como aves de corral, vacuno, cerdo, o mezclas de estas, grasa, sustitutos de grasa, incorporación de proteínas no cárnicas y otros extensores, para mejorar su capacidad de retención de agua y textura.</p> <p>Color: Anaranjado,</p> <p>Olor: fuerte</p> <p>Aspecto: consistente firme pero apelmazada</p> <p>Sabor: Agradable</p>

3.3 Condiciones de operación

Los bienes a entregar deberán ser manipulados en condiciones normales de temperatura y humedad, durante el tiempo de traslado.

El pescado debiera estar conservado en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final, la temperatura del pescado en ningún caso debiera de exceder del 5°C en el centro.

El transporte del producto debiera realizarse en jabas fácilmente higienizable que, protejan al producto de daños, pérdidas, desecación, y oxidación excesiva.

3.4 Embalaje y rotulado

3.4.1 Embalaje

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 CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metroológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases, 3^{ra} Edición.

3.4.2 Rotulado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5^{ta} Edición; además, 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.



3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

3.5.1 Instalación

NO APLICA

3.5.2 Puesta en funcionamiento

NO APLICA

3.6 Transporte

El transporte y manipulación de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la "Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" aprobado mediante R.D. N°154-2011-AG-SENASA-DIAI, en el cual deberá de considerar:

- El transporte de ser para uso exclusivo para alimentos, en forma higiénica evitando su alteración contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación manteniendo el control de la temperatura y humedad.

3.7 Seguros

El contratista es responsable de proveer los seguros necesarios si fuera el caso, para el cumplimiento de la ejecución de la prestación.

3.8 Garantía comercial

El contratista deberá de proveer a través de una declaración jurada, una garantía comercial por los productos, en la cual se comprometa a que, si existiera alguna observación en la recepción de los bienes, en contratista deberá de reemplazar inmediatamente, por un producto que cumpla con lo requerido en las especificaciones técnicas.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

NO APLICA

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

NO APLICA

3.10.2 Soporte técnico

NO APLICA

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

NO APLICA

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

NO APLICA

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

Los alimentos serán entregados al responsable del almacén del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas.

3.11.2 Plazo

El plazo de ejecución de la prestación será de 10 meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de compra



Los alimentos serán entregados de manera mensual de acuerdo con el siguiente cronograma:

N°	PRODUCTO	U/M	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1	PAVITA TROZADA	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
2	PIERNA DE POLLO CON ENCUESTRO	KILO	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	4,500
3	CARNE DE PATO SIN MENUDENCIA	KILO	0	12	0	12	0	0	12	0	0	8	44
4	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	KILO	0	0	12	0	12	0	0	12	0	8	44
5	PAVO SIN VISCERAS	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30
6	CARNE DE CERDO	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
7	HIGADO DE RES	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
8	BOFE DE RES	KILO	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	25
9	PANZA DE RES	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
10	CARNE DE RES ASADO CORTE REDONDO	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
11	PESCADO BONITO EN FILETE (AL PESO)	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
12	SANGRE DE POLLO EMPAQUE AL VACÍO x 500 gr.	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
13	RELLENO	KILO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
14	SALCHICHA HUACHO	KILO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60

Nota: la primera entrega se realizará a los cinco (05) días hábiles de suscrito el contrato, las demás entregas se realizar durante la primera semana de cada mes, en coordinación con el área usuaria.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con el Registro Nacional de Proveedores-RNP-Bienes
- Registro Único del Contribuyente-RUC, con el objeto de la contratación.
- Licencia de Funcionamiento con el giro de negocio objeto de la contratación.
- Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario, emitido por la Autoridad de Salud competente y vigente a la fecha.

4.2. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR:

- El Proveedor deberá de acreditar una experiencia acumulada mayor a tres (03) veces el valor estimado, por la contratación de bienes iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a ocho (08) años, contados a partir de la conformidad.
- Se considerara bienes iguales y/o similares al suministro de carnes en general a instituciones del estado

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

- Carnet de sanidad emitido por un establecimiento de salud
- Contar con el uniforme adecuado para la manipulación de alimentos de consumo humano



5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

- Otorgar las facilidades para internamientos de los bienes

5.2 Adelantos

La entidad no entregara adelantos

5.3 Subcontratación

El contratista no podrá subcontratar ninguno de los ítems

5.4 Confidencialidad

La empresa proveedora deberá guardar confidencialidad de la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Durante la ejecución del contrato, la entidad, mediante su área de nutrición podrá realizar la calidad de los bienes entregados a través del método de muestreo aleatorio, para la comprobación de la calidad y vigencia de los bienes, así como el tipo y la oportunidad de presentación de los certificados de conformidad o certificados de inspección u otros documentos de carácter obligatorio que estén previstos en los documentos del procedimiento

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

- La recepción será otorgada por el responsable de la UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES y la conformidad será otorgada por la UNIDAD ORGÁNICA de NUTRICION Y DIETETICA del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS HÁBILES días de producida la recepción

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

NO APLICA

5.7 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la cantidad entregada.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del área de almacén del establecimiento de salud y/o quien haga sus veces,
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Nutrición y Dietético emitiendo la conformidad de la prestación efectuada,
- Comprobante de pago,
- Guía de Remisión.



Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital de Supe Laura Esther Rodríguez Dulanto, sito en Jr. Alfonso Ugarte N°350, Distrito de Supe, Provincia de Barranca, Departamento de Lima, en horario de 08:30 a 16:00 horas

5.8 Fórmula de reajuste

No se aplicará reajustes

5.9 Penalidades

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las presentaciones objeto del contrato la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día atraso la penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en Días}}$$

donde F tiene los siguientes valores:

- a) para plazos menores o iguales sesenta (60) días para bienes y servicio: F=040
- b) para plazos mayores a sesenta (60) días para bienes y servicios: F=025

5.10 Otras penalidades aplicables

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.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Entrega de productos con fecha de vigencia vencido	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición
2	Entrega de productos sin peso exacto	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
3	Incumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición.
4	No contar con el personal debidamente uniformado (indumentaria adecuada para el manejo de alimentos)	0.5% de la UIT	La penalidad será aplicada de acuerdo con el informe del área de nutrición

5.11 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD



5.12 Condiciones de los consorcios

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato. Asimismo, el área usuaria puede establecer:

- i) Máximo dos (02) de consorciados
- ii) Un porcentaje mínimo de 20% participación de cada consorciado
- iii) El integrante del consorcio que acredite mayor experiencia cumpla con un porcentaje mínimo de 50 % de participación.

5.13 Validez de la oferta

La oferta deberá tener validez desde la suscripción del contrato y/o firma de la orden de compra, suscrita por el proveedor, quedando obligado a su cumplimiento.

5.14 Anticorrupción

Con la elaboración y notificación de la Orden de Servicio, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

Con la notificación de la presente, El Proveedor, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, haber negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

EL Proveedor, 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.

EL Proveedor, 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.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho al Hospital de Supe a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que se remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL DE SUPE
LAURA ESTHER AGUIRRE ZUÑIGA
Cic Nilda G. Aguirre Fernández
C.N.P. N° 2168
JEFE DE L. UFSN NUTRICION Y DIETETICA

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	<p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA (no se aceptará certificados sin valor oficial) – (Pavita Trozada, Pierna de Pollo con Encuentro, Carne de Pato sin Menudencia, Carne de Gallina sin Menudencia, Pavo Sin vísceras, Carne de Cerdo, Hígado de Red, Bofe de Res, Panza de Res, Carne de Res Asado corte redondo). - Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud ambiental e inocuidad Alimentaria – DIGESA. (Sangre de Pollo). - Registro Sanitario de SANIPES parra el Pescado Bonito. - Carnet de sanidad vigente del personal o la que haga sus veces, vigente a la fecha de la convocatoria. - Certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, desinsectación, desratización). En caso el postor, sea el productor o fabricante, bastara que se presente los certificados de la planta siempre que, el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si, el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén), asimismo, en caso que, el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones. <div data-bbox="311 898 1433 1115" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA (no se aceptará certificados sin valor oficial) – (Pavita Trozada, Pierna de Pollo con Encuentro, Carne de Pato sin Menudencia, Carne de Gallina sin Menudencia, Pavo Sin vísceras, Carne de Cerdo, Hígado de Red, Bofe de Res, Panza de Res, Carne de Res Asado corte redondo). - Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud ambiental e inocuidad Alimentaria – DIGESA. (Sangre de Pollo). - Copia de Registro Sanitario de SANIPES parra el Pescado Bonito. - Copia de Carnet de sanidad vigente del personal o la que haga sus veces, vigente a la fecha de la convocatoria. - Copia de Certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, desinsectación, desratización). En caso el postor, sea el productor o fabricante, bastara que se presente los certificados de la planta siempre que, el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si, el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (certificado de la planta y del almacén), asimismo, en caso que, el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones. <div data-bbox="311 1691 1433 1816" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 886,484.00 (Ochocientos ochenta y seis mil cuatrocientos ochenta y cuatro con 00/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el **Anexo N° 1** tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 35,000.00 (Treinta y cinco mil con 00/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes con experiencia en venta de bienes: **Carnes en general.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL		100 puntos¹²

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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, 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 la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, 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 (BASES INTEGRADAS)

subsana 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

(BASES INTEGRADAS)

Cualquiera de las partes puede 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de

¹⁴ 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).



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 puede 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 EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, 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 Digitales¹⁵.

¹⁵ 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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

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.

¹⁶ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ 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.
(BASES INTEGRADAS)



Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		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:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁸ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.



2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ 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.
(BASES INTEGRADAS)



ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
(BASES INTEGRADAS)



[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° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*



ANEXO N° 11

**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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.