

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.		
2	<u>[ABC]</u>	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.		
3	<table border="1"><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
Advertencia				
• Abc				
4	<table border="1"><tr><td>Importante para la entidad contratante</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	Importante para la entidad contratante	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la entidad contratante				
• Xyz				

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

*Las bases deben ser elaboradas en formato WORD y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.*

**INSTRUCCIÓN DE USO:**

*Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.*

**BASES ESTÁNDAR  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
004-2025-DP-1**

**CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS COMUNES  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES,  
VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE  
ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES O SERVICIOS COMUNES

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

## **CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES**

### **1.1. REFERENCIAS**

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### **1.2. ALCANCE**

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de subasta inversa electrónica se utiliza por la entidad contratante para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con ficha técnica, con independencia de su cuantía. Esta base no es aplicable para el caso de contratos de contingencia, en cuyo caso independientemente si el bien o servicio cuenta con ficha técnica, no se utiliza el procedimiento de selección de subasta inversa, utilizándose el procedimiento de selección que corresponda según su objeto y cuantía<sup>1</sup>.



---

<sup>1</sup> El uso de la ficha técnica es obligatorio independientemente del tipo de procedimiento de selección que se convoque.




## CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. ETAPAS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Las etapas del procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) <b>Convocatoria</b>	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) <b>Registro de participantes</b>	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 95 del Reglamento.
c) <b>Evaluación de ofertas</b>	<p><b>Registro de ofertas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente en el SEACE de la Pladicop. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.</li> <li>2. Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo con lo requerido en las bases y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE de la Pladicop, así como en la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria con carácter obligatorio, según corresponda.</li> <li>3. Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. La oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales.</li> </ol> <p><b>Presentación de Ofertas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor de seis días hábiles contabilizados desde la convocatoria.</li> <li>2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases.</li> <li>3. Al momento de realizar la presentación de ofertas a través del SEACE de la Pladicop, el postor registra el monto total de la oferta o del ítem al cual se presente, el cual es utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea.</li> <li>4. Si el procedimiento de selección se convoca según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.</li> <li>5. En la subasta inversa electrónica no se realiza la evaluación técnica de las ofertas y la revisión de los requisitos de calificación se realiza posteriormente a la evaluación económica.</li> </ol> <p><b>Apertura de ofertas y lances:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Apertura de las ofertas:</b> El sistema realiza la apertura en la</li> </ol>	<p>Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento.</p>

	<p>fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.</p> <p>2. <b>Periodo de lances:</b> La evaluación de la oferta económica se realiza mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. Consiste en establecer el orden de prelación de los postores considerando en el primer lugar a quien oferte el menor monto, de acuerdo con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i. El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop, la cual debe tener una duración mínima de una hora.</li><li>ii. El periodo de lances en el SEACE de la Pladicop, se realiza de la siguiente manera:<ul style="list-style-type: none"><li>a. El postor Ingresa al SEACE de la Pladicop con su usuario y contraseña en la fecha y hora programada</li><li>b. Accede a la ficha del procedimiento y selecciona "Mejora de precios".</li><li>c. Envía lances en línea, observando el monto de su oferta, en tanto el SEACE de la Pladicop le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta en tiempo real.</li><li>d. Los postores pueden mejorar su oferta dentro del plazo establecido, enviando montos inferiores a su última oferta.</li><li>e. Cinco minutos antes del cierre, el sistema alertará sobre el fin del período de lances. Finalizado este plazo, no se admitirán más mejoras.</li></ul></li></ul> <p><b><u>Revisión de requisitos de admisión y calificación:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Finalizado el período de lances, el sistema ordena a los postores por ítem según su último lance estableciendo el orden de prelación de los postores mediante un reporte. La entidad contratante puede visualizar el monto final ofertado y su registro en el sistema. En caso de empate, el sistema realiza un sorteo automático para establecer al postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.</li><li>2. Una vez generado el reporte señalado en el párrafo anterior, el oficial de compra debe verificar que los postores que han obtenido el primer, segundo y tercer lugar hayan presentado la documentación correspondiente a la admisión de ofertas y los requisitos de calificación contemplados en las Bases, salvo existan solo dos postores, en cuyo caso solo se verifica a estos.</li><li>3. En caso de subsanación de ofertas, se procede de conformidad con lo señalado en el artículo 78 del Reglamento, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro. El plazo para la subsanación de ofertas se computa desde el día hábil siguiente de notificado el requerimiento al postor a través del SEACE de la Pladicop. La presentación de los documentos a ser subsanados se realizará por el mismo medio.</li><li>4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la</li></ul>	
--	--	--



	<p>bueno pro al postor que ocupó el primer lugar.</p> <p>5. En caso de que no reúna tales condiciones, procede a descalificar la oferta y revisa las demás ofertas respetando el orden de prelación.</p> <p>6. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop.</p>	
<b>d. Otorgamiento de la buena pro</b>	<p>Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las Bases, el oficial de compra debe verificar la existencia, como mínimo, de dos ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.</p> <p>Definida la oferta ganadora, el oficial de compra, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado de los postores que ocuparon los primeros lugares obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado.</p> <p>Dicha acta se publica en el SEACE de la Pladicop el mismo día de otorgada la buena pro, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la evaluación, calificación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>Únicamente en el caso de productos farmacéuticos y dispositivos médicos que cuenten con ficha técnica y que se convoquen por subasta inversa electrónica, es posible otorgar la buena pro con una sola oferta válida, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 301 del Reglamento.</p> <p>Cuando no se perfeccione el contrato por causa imputable al postor, la Entidad deberá seguir el procedimiento establecido en el artículo 91 del Reglamento.</p>	<p>Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento.</p>

## 2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supera la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento. En el caso de la reducción de condiciones del requerimiento, estas no deben alterar la ficha técnica del bien o servicio.
- En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la Buena Pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladicop y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.



## 2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener más información se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.4 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley 32069, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

## 2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes y/o servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.
- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
  - b) La designación del representante común del consorcio.
  - c) El domicilio común del consorcio.
  - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
  - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
  - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.

2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia).

2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.

2.4.7 En el caso de microempresas y pequeñas empresas, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, se acredita dicha condición con su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.

2.4.8 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.



### **CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN**

#### **3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

Una vez otorgada la buena pro, la DEC está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la entidad contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

#### **3.2 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física de la entidad contratante o del Tribunal de Contrataciones Públicas, según corresponda, y son resueltos por éstos.

#### **3.3 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, como máximo, dentro de los cinco días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop, salvo que su cuantía corresponda a la de una licitación pública o concurso público, en cuyo caso el plazo es de ocho días hábiles.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.

## CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

### 4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan lo siguiente, de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de bienes y servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser:</p> <p>i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las bases pueden considerarse la presentación de garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p><b>Excepciones:</b></p> <p>Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>Cuando el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento</p>



	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria</p>

	contratos que superen las 10 UIT <sup>2</sup> . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputa (REGAJU).	Transitoria de la Ley.  Artículo 88 del Reglamento
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley.  Artículos 88 y 346 del Reglamento

#### 4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladipoc o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

En los procesos convocados que utilicen la modalidad de pago de precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

Cabe indicar que el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales".

#### 4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato.

#### 4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante

<sup>2</sup> De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.



bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

- 4.4.2 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>).
- 4.4.3 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 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.
- 4.4.6 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

#### 4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

#### 4.6 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se rigen 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 CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- 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° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG – Reglamento de Inocuidad Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.

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

### 1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : DESPACHO PRESIDENCIAL  
RUC N° : 20161704378  
Domicilio legal : Jr. De la Union N° 264 – Cercado de Lima  
Teléfono: : 01 630-5600 Anexo 4608  
Correo electrónico: : mhernandez@presidencia.gob.pe

### 1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD.**

Ítem paquete	Sub ítem N°	Productos	Unidad de medida	Cantidad total
1	1	Carne de Res - Corte Asado Pejerrey refrigerado	KG	360
	2	Carne de Res - Corte Bola de Lomo refrigerado	KG	400
	3	Carne de Res - Corte Churrasco Largo refrigerado	KG	931
	4	Carne de Res - Corte Malaya refrigerado	KG	400
	5	Carne de Res - Corte Sancochado de Pecho refrigerado	KG	2,700
	6	Carne de Res - Corte Tapa refrigerado	KG	3,240
	7	Menudencia de Res - Hígado congelado	KG	490
	8	Menudencia de Res - Patas congeladas	KG	80
	9	Menudencia de Res - Pulmón congelado	KG	140



Ítem paquete	Sub ítem N°	Productos	Unidad de medida	Cantidad total
	10	Menudencia de Res - Mondongo congelado	KG	1,620
	11	Carne de Porcino - Pierna sin piel sin hueso Refrigerada	KG	1,240
	12	Carne de Porcino - Panceta sin piel sin Hueso Refrigerada	KG	490
	13	Menudencia de Res - Lengua limpia congelada	KG	270

#### 1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 30 de mayo de 2025.

#### 1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1 Documentación para la admisión de la oferta:

El oficial de compra verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. (**Anexo N° 3**)

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>



- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 4**)
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento (**Anexo N° 5**), de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

**Advertencia**

*El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.*

**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 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases

La entidad contratante únicamente incluye los requisitos de habilitación contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.

**2.2.2 Documentación de presentación facultativa**

No aplica

**Advertencia**

*El oficial de compra no puede exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentación de presentación obligatoria”, “Requisitos de calificación” y “Documentación de presentación facultativa”.*

**2.3 PRESENTACION DEL RECURSO DE APELACION**

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

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

N ° de Cuenta : 00-000-770809  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>5</sup> : 018-000-00000077080902

**2.4 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, solicitud de retención (**Anexo 6**), de corresponder.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

<sup>5</sup> En caso de transferencia interbancaria.

- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 8**).
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- i) Propuesta de la Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 9**).

**Advertencia**

*La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje".*

- j) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 12**) y la documentación que acredite dicha desafectación, de corresponder.
- k) Copia de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
- l) Copia de Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del postor en conformidad al D.S. No 022-2001-SA.
- m) Copia de Autorización Sanitaria y/o Resolución Directoral vigente al procedimiento de selección de autorización como empresa de saneamiento ambiental. Dicho documento que debe indicar que cumple con la reglamentación sanitaria de los análisis solicitados, líneas abajo: Se debe acreditar como mínimo "desinsectación, desinfección y desratización" de su almacén.
- n) Copia de Licencia de Funcionamiento otorgado por la Municipalidad correspondiente.
- o) Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitidos por el Ministerio de Salud o Autoridad competente (del personal del proveedor).
- p) Copia legible y vigente del Carnet de Sanidad de su personal

**Advertencia**

- *El requisito indicado en el literal k) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de desafectación del impedimento en el procedimiento de selección.*
- *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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales d) y e) del presente numeral.*
- *En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 13).*

<sup>6</sup> Para mayor información de las entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>



## 2.5 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

En caso el contrato se perfeccione mediante un contrato, la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: [lfernandez@presidencia.gob.pe](mailto:lfernandez@presidencia.gob.pe), en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la Oficina de Abastecimiento del Despacho Presidencial, sito en el Jr. Carabaya S/N, Cuadra N° 01 – Cercado de Lima.

## 2.6 FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de manera mensual de acuerdo a las órdenes de compra y efectuada la entrega mensual de acuerdo al cronograma de entrega, teniendo en cuenta que el cronograma de entrega es referencia, pudiendo la cantidad ser modificada de acuerdo a la necesidad de consumo.

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

- Documento de recepción y verificación de la Unidad Funcional de Almacén.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de la Unidad Funcional de Alimentación y contara con el visto bueno de la Oficina de Operaciones.
- Comprobante de pago, emitido a nombre del Despacho Presidencial, considerar el RUC N° 20161704378.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en mesa de partes presencial de la entidad, sito en Jr. De la Unión N° 264 – Cercado de Lima y/o mesa de partes virtual de la entidad:

[https://tramite.presidencia.gob.pe:8443/appmesapartesonline/inicio?tid=2\\*mesadepartes](https://tramite.presidencia.gob.pe:8443/appmesapartesonline/inicio?tid=2*mesadepartes)

### Advertencia

*En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.*

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Advertencia

Al elaborar las bases, el Oficia de compra incluye en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN

Suministro de Carne de res, vísceras de res y carne de cerdo con Ficha técnica del OSCE, para la Unidad Funcional de Alimentación de la Entidad

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

Cubrir las necesidades del Suministro de Carne de res, vísceras de res y carne de cerdo, con Ficha técnica del OSCE, básica para la elaboración, preparación, atención oportuna y saludable al personal del Despacho Presidencial, que permita una mejor y eficiente atención a las autoridades y administrados; así mismo, a los servidores civiles beneficiarios del Despacho Presidencial y al personal policial y militar destacado a la Entidad.

 Firma Digital  
Despacho Presidencial  
Firmado digitalmente por  
ALLAPUÑA SACACAYURI Hugo  
Adrián FAU 20161704378 scb  
Motivo: Day V° 9°  
Fecha: 27.06.2025 18:23:44 -05:00

##### 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

La presente adquisición se realizará a través de una contratación por paquete, conforme al artículo 52 del Reglamento, según el siguiente detalle:

 Firma Digital  
Despacho Presidencial  
Firmado digitalmente por  
VILLANUEVA DÍAZ Robert Jimmy  
FAU 20161704378 scb  
Motivo: Day V° 9°  
Fecha: 27.06.2025 18:47:32 -05:00

ITEM	PRODUCTO
1	CARNE DE RES - CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO
2	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO
3	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
4	CARNE DE RES - CORTE MALAYA REFRIGERADO
5	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
6	CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO
7	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO
8	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS
9	MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO
10	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO
11	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA
12	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA
13	MENUDENCIA DE RES - LENGUA LIMPIA CONGELADA

##### 4. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMÚN A CONTRATAR

Denominación del bien o servicio según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
CARNE DE RES - CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO	KG	360
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	400
CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	931
CARNE DE RES - CORTE MALAYA REFRIGERADO	KG	400
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2700
CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	KG	3240





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO	KG	490
MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	KG	80
MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO	KG	140
MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KG	1620
CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	KG	1240
CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	KG	490
MENUDENCIA DE RES - LENGUA LIMPIA CONGELADA	KG	270

##### 5. ESPECIFICACIONES TECNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

La Entidad requiere el Suministro de carne de res, vísceras de res y carne de cerdo con Ficha técnica del OSCE, detallado en el cuadro líneas abajo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS				
CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE				
N.º	Producto	Und.	Cant.	Especificaciones Técnicas
1	CARNE DE RES - CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO	KG	360	<p><b>CARNE DE RES - CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO</b></p> <p>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.º 015-2012-AG.</p> <p>Presentación: Carne de res - corte Asado pejerrey refrigerado, piezas enteras, limpia sin grasa, debidamente piezas separadas en bolsas de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto).</p> <p>Su peso de cada pieza debe oscilar entre 1.50 a 3.00 kilos</p> <p>Código: 5011151300133967</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p>
2	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	Kg.	400	<p><b>CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO</b></p> <p>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.º 015-2012-AG.</p> <p>Presentación: Carne de res - Corte Bola de Lomo refrigerado, corte entero, debidamente cortes separados en bolsas de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto).</p> <p>Su peso de cada corte debe oscilar entre 3.50 a 7.00 kilos</p> <p>Código: 5011151300389325</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p>
3	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	Kg.	931	<p><b>CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO</b></p> <p>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.º 015-2012-AG.</p> <p>Presentación: Carne de Res - Corte churrasco largo refrigerado, en filetes de 180 a 200 gramos aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.</p> <p>Empacado o embalado en bolsa de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto), conteniendo 20 unidades de filetes (aprox. 4.00 kilo)</p>



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

				Código: 5011151300375437 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
4	CARNE DE RES - CORTE MALAYA REFRIGERADO	Kg.	400	<b>CARNE DE RES - CORTE MALAYA REFRIGERADO</b> 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.º 015-2012-AG. Presentación: carne de res - Corte Malaya refrigerado, corte entero, debidamente cortes separados en bolsas de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto). Su peso de cada corte debe oscilar entre 3.50 a 6.00 kilos Código: 5011151300133930 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
5	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	Kg.	2,700	<b>CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO</b> 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.º 015-2012-AG. Presentación: carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en tiras de 1.00 a 1.50 kilos aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Empacado o embalado en bolsa de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto), conteniendo 5 kilos (entre 5 a 6 unidades de tiras) Código: 5011151300133927 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
6	CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	Kg.	3,240	<b>CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO</b> 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.º 015-2012-AG. Presentación: carne de res - Corte tapa refrigerado, corte entero, debidamente cortes separados en bolsas de alta barrera o empaque de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto). Su peso de cada corte debe oscilar entre 5.00 a 9.00 kilos Código: 5011151300261851 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
7	MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO	Kg	490	<b>MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO</b> Tipo: Fresca o Congelada Nacional o Importado Presentación: Debidamente empaquetado, para su fácil identificación y visualización Presentar las características organolépticas típicas Código: 5011151300133946 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
8	MENUDENCIA DE RES - PATAS / CONGELADAS	Kg	80	<b>MENUDENCIA DE RES - PATAS / CONGELADAS</b> Tipo: Fresca o Congelada Nacional o Importado Presentación: Debidamente empaquetado, para su fácil identificación y visualización Presentar las características organolépticas típicas Código: 5011151300389346





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación


EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

				RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	MENUDENCIA DE RES - PULMÓN / CONGELADO	Kg	140	<b>MENUDENCIA DE RES - PULMÓN / CONGELADO</b> Tipo: Fresca o Congelada Nacional o Importado Presentación: Debidamente empaquetado, para su fácil identificación y visualización Presentar las características organolépticas típicas Código: 5011151300389347 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO / CONGELADO	Kg	1,620	<b>MENUDENCIA DE RES - MONDONGO / CONGELADO</b> Tipo: Fresca o Congelada Nacional o Importado Presentación: Debidamente empaquetado, para su fácil identificación y visualización Deberá presentar las características organolépticas típicas - Mondongo. Código: 5011151300133950 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
11	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	Kg	1,240	<b>CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</b> Tipo: Fresca nacional Presentación: <u>Pierna de cerdo</u> , pieza entera limpia sin hueso y sin piel Debidamente separados cada unidad, peso oscilar entre 5.0 a 8.0 kg. Presentar características organolépticas típicas Código: 5011151400390646 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
12	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	Kg	490	<b>CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</b> Tipo: Fresca nacional Presentación: <u>Panceta de cerdo</u> , pieza entera limpia sin hueso y sin piel Debidamente separados cada unidad, peso oscilar entre 3.0 a 5.0 kg. Presentar características organolépticas típicas Código: 5011151400390651 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
13	MENUDENCIA DE RES - LENGUA LIMPIA CONGELADA	Kg	270	<b>MENUDENCIA DE RES - LENGUA LIMPIA CONGELADA</b> Tipo: Congelada Nacional o Importado Aspecto general: Superficie brillante, acabado libre de defectos Presentación: Debidamente empaquetado, para su fácil identificación y visualización Presentar las características organolépticas típicas Código: 5011151300392510 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

#### 5.1. FICHAS TÉCNICA APROBADAS

N°	Denominación comercial	Versión	Código	Resolución de aprobación	
				Fecha	Numero
1	Carne de res - corte asado pejerrey refrigerado	2	5011151300133967	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VISCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

					JEFATURA
2	Carne de res - corte bola de lomo refrigerado	2	5011151300389325	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
3	Carne de res - corte churrasco largo refrigerado	2	5011151300375437	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
4	Carne de res - corte malaya refrigerado	2	5011151300133930	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
5	Carne de res - corte sancochado de pecho refrigerado	2	5011151300133927	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
6	Carne de res - corte tapa refrigerado	2	5011151300261851	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
7	Menudencia de res - hígado congelado	2	5011151300133946	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
8	Menudencia de res - patas congeladas	2	5011151300389346	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	Menudencia de res - pulmón congelado	2	5011151300389347	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	Menudencia de res - mondongo congelado	2	5011151300133950	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
11	Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada	2	5011151400390646	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
12	Carne de porcino - panceta sin piel sin hueso refrigerada	2	5011151400390651	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
13	Menudencia de res - lengua limpia congelada	1	5011151300392510	04/09/2024	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

5.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA

CROMOGRAMA PROMEDIO MENSUAL: CARNE DE RES, VISCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE															
N°	PRODUCTO	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	CARNE DE RES - CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	34	34	34	34	33	33	33	33	33	33	33	33	400
3	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	78	78	78	78	78	78	78	77	77	77	77	77	931
4	CARNE DE RES - CORTE MALAYA REFRIGERADO	KG	34	34	34	34	33	33	33	33	33	33	33	33	400



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

5	CARNE DE RES - CORTE SANCOCADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	2700
6	CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	KG	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	3240
7	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KG	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	40	40	490
8	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	KG	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	80
9	MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO	KG	12	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	11	140
10	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KG	135	135	135	135	135	135	135	135	135	135	135	135	1620
11	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	KG	104	104	104	104	103	103	103	103	103	103	103	103	1240
12	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA	KG	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	40	40	490
13	MENUDENCIA DE RES - LENGUA LIMPIA CONGELADA	KG	17	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	270

NOTA: Las cantidades son referenciales de manera mensual y están sujetas a las entregas semanales según necesidad del área usuaria.

El proveedor en la entrega del bien solicitado entregará la respectiva guía de remisión de los productos o bienes solicitados, la misma que deberá estar firmada por el proveedor y por el Despacho Presidencial (Unidad Funcional de Almacén y la Unidad Funcional de Alimentación).

**5.3. EL INTERNAMIENTO** de los productos carne de res, vísceras de res y carne de cerdo, vísceras de res y carne de cerdo con ficha técnica del OSCE se realizarán en la Unidad Funcional de Almacén del Despacho Presidencial y deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad de los productos solicitados. El internamiento será máximo tres (03) veces a la semana (entre lunes a sábado).

#### 5.4. LA RECEPCION

A cargo de la Unidad Funcional de Almacén:

- La Unidad Funcional de Almacén verificará la cantidad de todos los productos de carne de res, vísceras de res y carne de cerdo con ficha técnica del OSCE que ingresen al almacén central, quien recibirá la cantidad de acuerdo a la programación de la Unidad Funcional de Alimentación.
- La entrega de los suministros de carne de res, vísceras de res y carne de cerdo con ficha técnica del OSCE será de acuerdo al cronograma de entregas donde se indica fechas y cantidades.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

- La frecuencia de entrega será máxima tres (03) veces por semana (entre lunes a sábado), el mismo que deberá ingresar el día solicitado entre las 07:30 a 11:30 horas.
- El cronograma de entrega se enviará a la Unidad Funcional de Contrataciones con la finalidad que se notifique al proveedor, con un mínimo de 48 horas de anticipación, para que pueda realizar la entrega programada.

**5.5. EL CONTROL DE CALIDAD**, todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:  
La calidad de todos los productos alimentarios que ingresen al almacén central estará a cargo del personal designado por la Unidad Funcional de Alimentación.

**Nota. -**

Si los bienes No cumplen con las características y condiciones ofrecidas, la Entidad No efectuará la recepción o No otorgará la conformidad, según corresponda debiéndose considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**5.6. LA GUÍA DE REMISIÓN** La guía de remisión debe contar obligatoriamente con el sello y firma del encargado del almacén por la recepción de dicha mercadería.

La Unidad Funcional de Alimentación firmará y sellará la guía de remisión en señal de conformidad por los productos recepcionados y por la calidad indicada en las especificaciones técnicas que forman parte de la presente contratación.

**5.7. EL TRANSPORTE**, será de la siguiente manera:

- El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para Transporte de alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S: N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
- El Transporte de los alimentos elaborados industrialmente (Alimentos y bebidas), se transportarán de tal manera que se prevenga su contaminación o alteración, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias
- Los Productos cárnicos de res con ficha técnica del OSCE deberán ser trasladados con una temperatura que oscile entre 0° a 4°C
- Para el traslado desde el vehículo al almacén del Despacho Presidencial debe de realizarse en Cooler o Cajas térmicas con la finalidad de no alterar el estado de conservación del producto.

**5.8. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

- El proveedor deberá de proporcionar los Equipos de Protección Personal – EPP de bioseguridad mínimos, a su personal.
- Cofia o gorro, mascarilla o protector bucal, uniforme limpio.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

## 5.9. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

### 5.9.1. Medidas de control durante la ejecución contractual

#### LA AUTORIZACION DE INGRESO:

Están basadas en la Directiva "Procedimiento de seguridad para el ingreso y salida de las instalaciones del Despacho Presidencial (Resolución N° 020-2017-DP/SSG), por lo tanto, el contratista deberá remítir con tres (03) días de anticipación la relación de su personal (nombre y apellido completo indicando su DNI) de quienes ejecutaran la prestación del servicio, por lo tanto, se les debe generar su "Autorización de Ingreso". Ellos ingresarán a la entidad por la Puerta de Desamparados (Referencia: Frente de la Casa de la Literatura) y siempre deben de portar su DNI. (Obligatoriamente)

Nota: En caso de contar con personal extranjero, deberá de presentar copia legalizada de:

- Carnet de extranjería
- Permiso temporal de permanencia
- Ficha de canje de internacional

Del ingreso del personal del proveedor dejará su DNI y/o carnet de extranjería al ingresar a las instalaciones de Palacio de Gobierno, esto con la finalidad de identificación y posterior entrega del pase de ingreso, esto no exime que la institución (Despacho Presidencial) efectúe las indagaciones policiales y/o penales por una medida de seguridad, de tal forma que si existiese algún trabajador con problemas policial y/o judicial este último será detenido y puesto a disposición de la autoridad competente.

## 6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá cumplir durante la ejecución del contrato:

- o Persona natural y/o jurídica
- o Registro Único del Contribuyente – Activo vigente
- o Registro nacional de proveedores – Habilitado
- o No estar impedido de contratar con el Estado.
- o No estar incluido en el Registro de Proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.

El proveedor deberá presentar para la firma del contrato:

- o Copia de Autorización sanitaria para el funcionamiento de matadero emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
- o Copia de Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del postor en conformidad al D.S. No 022-2001-SA.
- o Copia de Autorización Sanitaria y/o Resolución Directoral vigente al procedimiento de selección de autorización como empresa de saneamiento ambiental. Dicho documento que debe indicar que cumple con la reglamentación sanitaria de los análisis solicitados, líneas abajo: Se debe acreditar como mínimo "desinsectación, desinfección y desratización" de su almacén.
- o Copia de Licencia de Funcionamiento otorgado por la Municipalidad correspondiente.
- o Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitidos por el Ministerio de Salud o Autoridad competente (del personal del proveedor).
- o Copia legible y vigente del Carnet de Sanidad de su personal.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

**El contratista deberá cumplir con la siguiente base legal:**

- o Decreto Supremo N.º 007-98-SA: que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- o Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG y sus modificatorias.
- o Decreto Supremo N.º 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- o Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA.
- o Los tipos de cortes de carne de res, vísceras de res y cortes de carne de cerdo 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 D. S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias, y deberán contar con fecha de vencimiento no menor de seis (06) meses, contado desde la fecha de entrega del producto al Despacho Presidencial y deben de tener su Registro Sanitario emitido por SENASA o DIGESA.

**7. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

- 7.1. La conformidad de la prestación del bien adquirido se regula por lo dispuesto en el artículo 144º del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- 7.2. La conformidad será otorgada por La Unidad Funcional de Alimentación y contará con el visto bueno de la Oficina de Operaciones del Despacho Presidencial.
- 7.3. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la entidad no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.
- 7.4. Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

Asimismo, son aplicables las disposiciones correspondientes a la conformidad establecidas en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**8. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

- 8.1. El pago se efectuará en moneda nacional, de manera mensual de acuerdo a las órdenes de compra y efectuada la entrega mensual de acuerdo al cronograma de entrega, teniendo en cuenta que el cronograma de entrega es referencial, pudiendo la cantidad ser modificada de acuerdo a la necesidad de consumo.
- 8.2. Deberá presentar su factura por el importe vendido; adjuntando las guías debidamente firmadas por La Unidad Funcional de Almacén y La Unidad Funcional de Alimentación.
- 8.3. Para que proceda el pago el proveedor deberá hacer entrega de Comprobante de pago en mesa de partes de la Entidad, dirigida a la Oficina de



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

Abastecimiento del Despacho Presidencial.

- 8.4. El comprobante de pago deberá ser emitida a nombre del Despacho Presidencial, considerar el RUC: 20161704378 y el número de la orden de compra

Asimismo, son aplicables las disposiciones correspondientes al pago establecidas en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el Artículo 145 de su Reglamento.

## 9. CONDICIONES DE CONTRATACION

### 9.1. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de precios unitarios, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

### 9.2. PLAZO

El plazo de ejecución del contrato será por trescientos sesenta y cinco días calendarios (365) o hasta alcanzar al monto a contratar. La vigencia se inicia a partir del día siguiente de la suscripción del contrato o al término de un contrato vigente.

### 9.3. LUGAR

La entrega de los productos se realizará en las Instalaciones del Almacén Central del Despacho Presidencial, siendo el ingreso por la puerta de desamparados (Espalda de Palacio de Gobierno) sito en Jr. De la unión S/N – Cercado de Lima.

### 9.4. ADELANTOS

No corresponde

### 9.5. 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:

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

Donde:

$$F = 0.40$$

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### 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.

MOTIVO	MONTO	ENCARGADO DE VERIFICACION
1. Entrega de Mercadería incompleta.	S/. 200.00 por Incidente	Mediante un documento (informe firmado por el encargado de recepción de la mercadería por parte de la Unidad Funcional de Almacén y la Unidad Funcional de Alimentación)
2. Transporte de Mercadería en vehículo inadecuado. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N.º 5.7)	S/. 200.00 por Incidente	
3. Personal con vestimenta inadecuada de trabajo. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N.º 5.8)	S/. 100.00 por Incidente	
4. Hacer entrega de mercadería posterior a la hora o fracción indicada en el día que debió efectuarse la entrega (ítem N.º 5.4)	S/. 50.00 por hora o fracción hasta un tope de cinco (05) horas x día	

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

#### 10. SUBCONTRATACION

No corresponde

#### 11. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No corresponde

#### 12. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS, CERTIFICADOS Y OTROS INCLUIR SEGÚN LA FICHA TÉCNICA

Denominación del Bien	Método de muestreo	Método de ensayo o prueba
Carne de res – Corte asado pejerrey	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

refrigerado	Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de res - corte bola de lomo refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de res - corte churrasco largo refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de res - corte malaya refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de res - corte sancochado de pecho refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

	Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de res - corte tapa refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Menudencia de res - hígado congelado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Menudencia de res - patas congeladas	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Menudencia de res - pulmón congelado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Menudencia de res - mondongo	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

congelado	PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTPISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición. Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTPISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición. Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
Carne de porcino - panceta sin piel sin hueso refrigerada	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTPISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por	De acuerdo con lo indicado en la norma Codex CXG 50-2004 (2023) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO o la NTPISO 2859-1:2013 (revisada el 2023) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4ª Edición y NTP-ISO 2859-2:1999 (revisada el 2018) Procedimientos de muestreo para inspección por





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

	atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición. Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.	atributos. Parte 2: Planes de muestreo clasificados por calidad límite (CL) para inspección de lotes aislados. 1ª Edición. Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
Menudencia de res - lengua limpia congelada	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición

**13. VICIOS OCULTOS**

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad contratante.

**14. CONFIDENCIALIDAD**

Toda información del Despacho Presidencial que tenga acceso el proveedor durante la ejecución de la prestación, es estrictamente confidencial, el proveedor debe comprometerse a guardar las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona natural o jurídica sin la autorización expresa y por escrito por parte del Despacho Presidencial, ni debe hacer uso de la misma para otro propósito que no se relacione al objeto contractual.

**15. CONFLICTO DE INTERESES (LEY N.º 31564)**



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

Tiene por objeto establecer obligaciones e impedimentos aplicables a determinadas personas en el sector público y privado durante su actividad laboral o contractual y al término de esta, con la finalidad de fortalecer la lucha contra la corrupción a través de la prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público; y de acuerdo a lo comprendido en los alcances de la presente Ley y demás disposiciones establecidas en el marco normativo.

**16. GARANTIAS**

En los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no se otorga garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo estipulado en el artículo 139 del Reglamento.

**17. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**18. RESOLUCION DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO**

Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, cuando se acredite el siguiente supuesto:

- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.

La parte perjudicada requiere a la otra parte que ejecute la prestación materia de incumplimiento, bajo apercibimiento de resolver el contrato. El plazo para el cumplimiento de la prestación debe ser razonable y no debe ser menor del 10% del plazo del contrato, ítem, o entregable materia de incumplimiento, según corresponda, y en ningún caso puede superar el 15% del plazo del contrato, ítem o entregable materia de incumplimiento. Cuando el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto. En los casos en que el plazo del contrato, ítem o entregable materia de cumplimiento es menor a treinta días, se otorga tres días.

Vencidos los plazos establecidos en el literal precedente sin que la otra parte cumpla con la prestación correspondiente, la parte perjudicada puede resolver el contrato en forma total o parcial.

La resolución de contrato puede ser de forma total o parcial. La resolución parcial sólo involucra a aquella parte del contrato afectada por el incumplimiento y siempre que dicha parte sea cuantificable, separable e independiente del resto de las obligaciones contractuales. El apercibimiento previo y la resolución que se efectúe precisan con claridad qué parte del contrato queda resuelta, de no hacerse tal precisión, se entiende que la resolución es total. El apercibimiento y la resolución del contrato se realizan mediante carta notarial, adjuntando la documentación que lo sustente.

Asimismo, es aplicable las disposiciones correspondientes a las garantías contenidas en el artículo 68 de La Ley 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 122 del Reglamento.

**19. GESTION DE RIESGOS**

El proveedor debe considerar riguroso estándar de gestión de la seguridad alimentaria y control de calidad a lo largo de toda la cadena de suministro, incluyendo la entrega final.

**20. CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha Ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VISCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

**21. SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje y Resolución de Disputas del Colegio de Ingenieros del Perú – Lima.
- Centro de Análisis y Resolución de Conflictos de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Centro de Arbitraje del Colegio de Abogados de Lima.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

## 22. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 22.1.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

#### A. CAPACIDAD LEGAL

##### Requisitos:

Para todos los productos

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

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

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

##### Acreditación:

Para todos los productos



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

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

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011- AG, y sus modificatorias.

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

**Advertencia**

*La entidad contratante no puede incluir requisitos de habilitación adicionales o diferentes a aquellos contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.*

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





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE ASADO PEJERREY REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte asado pejerrey (peceto) refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte está ubicado en la parte posterior del muslo sobre el hueso isquion y calcáneo, limitando hacia delante con el cuadrado y hacia abajo con la tortuga. Corresponde al músculo semitendinoso.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte asado pejerrey refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte asado pejerrey refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

**EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"**

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.

Quando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

**2.3 Embalaje**

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

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

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.6 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

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

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

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:  
Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

#### 2.3 Embalaje

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

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte churrasco largo refrigerado es una pieza del cuarto posterior con hueso la cual ha sido enfiada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Comprende como base ósea las seis vértebras lumbares y las últimas torácicas, conjuntamente con los músculos iliocostal lumbar y el longísimo, retractor costal, rotadores costales, intertransversos, transversos espinosos y multifidos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte churrasco largo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

**EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"**

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 fono adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

**2.3 Embalaje**

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

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

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

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

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

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TECNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE MALAYA REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE MALAYA REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte malaya refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte corresponde a tres músculos, el músculo oblicuo abdominal externo e interno y el transversal abdominal. Limita cranealmente con las costillas, distalmente con la rueda y lateralmente con el matambre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 8.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte malaya refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

2.2 Envase

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

#### 2.3 Embalaje

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

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte sancochado de pecho refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, de la región pectoral, la cual ha sido enfiada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Su base ósea está conformada por cartílagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2005-AG.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

**EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"**

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 161 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

**2.3 Embalaje**

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

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

**2.4 Rotulado**

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

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

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

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte tapa refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte tapa (nalgas de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el pejerrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y fémur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:  
Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

## 2.2 Envase

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.6 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

Versión 02

Página 2 de 3





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

Página 33 de 49  
Unidad Funcional de Alimentación - 2025



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

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

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





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2

Página 35 de 49  
Unidad Funcional de Alimentación - 2025



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – PATAS CONGELADAS  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – PATAS CONGELADAS  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. Las patas congeladas son los miembros anteriores y posteriores del animal faenado, los cuales han sido sometidos a un proceso de congelamiento rápido. Comprenden los huesos metacarpos, metatarsos y las falanges, así como los tejidos blandos que los rodean. Deben expendirse sin pelos ni pezuñas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

### 2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de los apéndices congelados no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación de las patas, como en piezas enteras o cortada en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximados de cada presentación. Por ejemplo: Apéndices de Res – patas congeladas, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 2.2 Envase

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

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





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2

Página 37 de 49  
Unidad Funcional de Alimentación - 2025

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – PULMÓN CONGELADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - pulmón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

2.2 Envase

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

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





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA  
TECNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

## 2.2 Envase

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la pierna entera, a la cual se le ha removido la piel y el hueso, pudiendo quedar con o sin una capa de grasa; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

**ETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"**

Por ejemplo: Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada, sin capa de grasa, troceado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 150 g aproximadamente cada uno, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2 Envase

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

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

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

Página 44 de 49  
Unidad Funcional de Alimentación - 2025

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la panceta entera a la cual se le ha removido la piel, las costillas y el cartilago; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos, 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones, entre otras), indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - panceta sin piel sin hueso refrigerada, corte en porciones de 2 kg aproximadamente cada uno, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

## 2.2 Envase

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

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

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;

Versión 02

Página 2 de 3





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto  
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

Página 47 de 49  
Unidad Funcional de Alimentación - 2025



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – LENGUA LIMPIA CONGELADA  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – LENGUA CONGELADA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus*, la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. La lengua congelada es el órgano muscular provisto de mucosa al tronco o base de la misma (agalla), libre de las glándulas sublinguales, no incluye el hueso hioides; la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Por ejemplo: Menudencia de Res - lengua congelada, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 201.055:2021.

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





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Unidad  
Funcional de  
Alimentación

ETT: "SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE, PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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

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

#### 2.3 Embalaje

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

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª 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. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

### 3.6 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.6.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### A. CAPACIDAD LEGAL

###### Requisitos:

###### Para todos los productos

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

###### Para producto importado:

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

Y,

###### Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

###### Acreditación:

###### Para todos los productos

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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



Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

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

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.° 004-2011- AG, y sus modificatorias.

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

**Advertencia**

*La entidad contratante no puede incluir requisitos de habilitación adicionales o diferentes a aquellos contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.*

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



## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

El único factor de evaluación es el precio. La evaluación de ofertas económicas es mediante lances.

Para determinar la oferta con el menor precio y el orden de prelación de los postores, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN ÚNICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>OFERTA ECONÓMICA</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evalúa considerando el menor precio ofertado por el postor mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p><u>Acreditación:</u> El participante registra el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta en el SEACE de la Pladicop.</p>	<p>Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.</p>



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Advertencia

*Dependiendo del objeto de la contratación, 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 **CONTRATACION DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**, que celebra de una parte el **Despacho Presidencial**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20161704378, 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 oficial de compra adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1** para la contratación de **CONTRATACION DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**, 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 **CONTRATACION DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES, VÍSCERAS DE RES Y CARNE DE CERDO CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**:

### **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 **[CONSIGNAR EL OBJETO CONTRACTUAL]**, 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 PAGO<sup>7</sup>**

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho

<sup>7</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad [DE LOS BIENES] [DEL SERVICIO], siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

**Importante para la entidad contratante**

*En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA [.....]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA**

*Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.*

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA [.....]: AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA**

*EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].*

*Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

**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 DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA O 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 CASO DE SISTEMA DE ENTREGA DE LLAVE EN MANO O LLAVE EN MANO CON MANTENIMIENTO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO, SEGÚN CORRESPONDA].

**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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

**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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a



través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. (de corresponder).

**Importante para la entidad contratante**

*Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.*

*De acuerdo con lo señalado en el numeral 4 del artículo 138 del Reglamento, en los contratos para la adquisición de bienes y servicios, la constitución de fideicomiso como garantía de fiel cumplimiento solo procede cuando el plazo de ejecución contractual es mayor a noventa días calendario.*

*Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

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

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. 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 PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable<sup>8</sup> correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS**

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su

<sup>8</sup> En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.



derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 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 CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA 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:

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

Donde:

**F = 0.40**

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

#### **OTRAS PENALIDADES:**

MOTIVO	MONTO	ENCARGADO DE VERIFICACION
1. Entrega de Mercadería incompleta.	S/. 200.00 por Incidente	Mediante un documento (informe firmado por el encargado de recepción de la mercadería por parte de la Unidad Funcional de Almacén y la Unidad Funcional de Alimentación
2. Transporte de Mercadería en vehículo inadecuado. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N.º 5.7)	S/. 200.00 por Incidente	
3. Personal con vestimenta inadecuada de trabajo. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N.º 5.8)	S/. 100.00 por Incidente	
4. Hacer entrega de mercadería posterior a la hora o fracción indicada en el día que debió efectuarse la entrega (ítem N.º 5.4)	S/. 50.00 por hora o fracción hasta un tope de cinco (05) horas x día	

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

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



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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

***Importante para la entidad contratante***

*Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA**

*Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.*

*Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación<sup>9</sup> y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

<sup>9</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato<sup>10</sup>. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco<sup>11</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>12</sup>.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

##### ***Importante para la entidad contratante***

*En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:*

*Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley General de Contrataciones Públicas, 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.*

*En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:*

*- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.*

*- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.*

*- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitrabilidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General

<sup>10</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>11</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>12</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



de Contrataciones Públicas.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL**

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**.

**Advertencia**

*La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.*

*Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.*

*El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por arbitro único.*

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

**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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladico:

**CORREO ELECTRÓNICO CONTRATISTA:** [CONSIGNAR EL CORREO ELECTRÓNICO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE"

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

**Advertencia**

*La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.*



## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE <sup>14</sup>	SI ( )	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 negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda**

**Advertencia**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la entidad contratante recibá acuse de recepción.*

**Advertencia**

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.



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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO**

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup> :		Sí	No	
Correo electrónico:				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup> :		Sí	No	
Correo electrónico:				

Datos del consorciado 3				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup> :		Sí	No	
Correo electrónico:				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114,. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa

<sup>16</sup> Ibidem

<sup>17</sup> Ibidem

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del representante  
común del consorcio**

**Advertencia**

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD<sup>18</sup>

Señor  
OFICIAL DE COMPRA  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1  
Presente.-

El que 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, suscribo el presente Pacto de Integridad bajo los siguientes términos y condiciones:

**PRIMERO:** Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes<sup>19</sup>; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM<sup>20</sup>.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento<sup>21</sup>.

<sup>18</sup> De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>19</sup> Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

<sup>20</sup> **Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**  
El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. En caso de empresas e instituciones privadas se aplica el procedimiento administrativo sancionador sujeto a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

<sup>21</sup> Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

**Artículo 68. Resolución del contrato**

- 68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:
- d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.



**SEGUNDO:** Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

**[Solo para personas jurídicas]** Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, conducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

**TERCERO:** Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección<sup>22</sup>; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

**CUARTO:** Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los ( ) días del mes ( ) de 20( ), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General<sup>23</sup>.

\_\_\_\_\_  
Firma

N° de DNI:

**Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco**  
Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:  
d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

<sup>22</sup> **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

*La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.*

<sup>23</sup> **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*



**ANEXO N° 3**  
**DECLARACIÓN JURADA**

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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**

**Advertencia**

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

**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>24</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>25</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

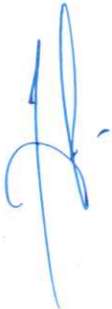
100%<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1  
o de su Representante Legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consortiado 3**  
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad



<sup>26</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**Advertencia**

*El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el numeral 1 del párrafo 30.1 de la Ley N° 32069, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del numeral 2 del citado artículo, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor. Para el caso de servicios, los dos años de experiencia son consecutivos.*

**ANEXO N° 5<sup>27</sup>  
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes<sup>28</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>29</sup> de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

**[NOMBRE DEL PARIENTE 1]** con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

**[NOMBRE DEL PARIENTE 2]** con DNI [...] con cargo [...] en la entidad [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

**Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069<sup>30</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acreditaré documentalmente para la presentación de ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.**

<sup>27</sup> Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<sup>28</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

<sup>29</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda**



**ANEXO N° 6  
(DE CORRESPONDER)**

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO  
– PROVEEDORES NO MYPES**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según  
corresponda**

**Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:*

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*



**ANEXO N° 6  
(DE CORRESPONDER)**

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO  
– PROVEEDORES MYPES**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según  
corresponda**

**Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:*

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

**ANEXO N° 7  
(NO APLICA)**

**DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE  
FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según  
corresponda**

**Advertencia**

*El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.*



**ANEXO N° 8**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE  
SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE  
CORREO ELECTRÓNICO**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal o común, según  
corresponda**



**ANEXO N° 9**

**ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL<sup>31</sup>**

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


Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda**

  
<sup>31</sup> Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del numeral 77.6 del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.



**ANEXO N° 10  
(NO APLICA)**

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

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>32</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>33</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda**

**Advertencia**

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

<sup>32</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía", aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF, se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>33</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 11  
(NO APLICA)**

**ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS**

**(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)**

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda



**ANEXO N° 12<sup>34</sup>**

**DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE  
IMPEDIMENTO**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes<sup>35</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>36</sup> de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

**A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069<sup>37</sup>, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.**

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

<sup>34</sup> De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>35</sup> Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

<sup>36</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>37</sup> Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
representante legal, según corresponda**





**ANEXO N° 13**

**DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2025-DP-1**  
Presente. -

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

**[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:**

- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, si me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:

a) La sentencia emitida por el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA] en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]

b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: [LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

.....  
**Firma, nombres y apellidos del postor o  
apoderado, según corresponda**





