

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo  | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]  | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]  | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>                 | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.  |
| 4  | <div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>                | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.  |
| 5  | <div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> </div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.   |

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 003-2024-EP/UO 0812-2da Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV de la 32a Brigada de Infantería, del 15 dic al 31 ago 2025" – ITEM III: Productos cárnicos e ITEM IV: Productos hidrobiológicos



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
003-2024-EP/UO 0812 – 2DA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL  
PERSONAL DE TROPA DEL SMV DE LA 32ª BRIGADA DE  
INFANTERÍA, DEL 15 DIC 2024 AL 31 AGO 2025 – ITEM III:  
PRODUCTOS CÁRNICOS E ITEM IV: PRODUCTOS  
HIDROBIOLÓGICOS**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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



#### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

#### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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



#### Importante

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

### 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

#### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

#### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

### 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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



### 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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





*anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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





### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

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

**Advertencia**



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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 003-2024-EP/UO 0812-2da Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV de la 32a Brigada de Infantería, del 15 dic al 31 ago 2025" – ITEM III: Productos cárnicos e ITEM IV: Productos hidrobiológicos

---

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú-32ª Brigada de Infantería  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. América Norte S/N - Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-  
Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel  
Ramón Zavala.  
Teléfono: : 965972560  
Correo electrónico: : oec32bi@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV de la 32a Brigada de Infantería, del 15 dic 2024 al 31 ago 2025" – ITEM III: Productos cárnicos e ITEM, IV: Productos hidrobiológicos.**

| N/O   | DESCRIPCION DEL ARTICULO  | VERSIÓN DE LA FICHA TÉCNICA | CÓDIGO CUBSO     | UU/MM | CANTIDAD   |
|-------|---|-----------------------------|------------------|-------|------------|
| III.- | <b><u>PRODUCTOS CARNICOS</u></b>                                      |                             |                  |       |            |
| 3.1   | Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado | 2 (04/09/24)                | 5011151300389340 | KG    | 18,280.318 |
| 3.2   | Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado              | 2 (04/09/24)                | 5011151400390690 | KG    | 12,186.879 |
| 3.3   | Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado                               | 5 (04/09/24)                | 5011151500133836 | KG    | 30,467.197 |
| IV.-  | <b><u>PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS</u></b>                               |                             |                  |       |            |
| 4.1   | Bonito Eviscerado Con Cabeza Refrigerado Calidad A                    | 4                           | 5012153900379489 | KG    | 12,186.879 |
| 4.2   | Jurel Eviscerado Con Cabeza Refrigerado Calidad A                     | 4                           | 5012153900379483 | KG    | 12,186.879 |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N°180/32ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OEC, del 07 de noviembre del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO).

**Importante**



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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad, Sección de Tesorería de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

#### **Importante**

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

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.



- Decreto Legislativo N° 1290, "Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas".
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, "Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA "Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias".
- Normas Técnicas Peruanas.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

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

#### **Advertencia**

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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



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

- g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:
- Nombre del producto
  - Procedencia (lugar de origen)
  - Marca
  - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
  - Tiempo de vida útil
  - Número de Registro Sanitario (de corresponder)
  - Imagen a color o fotografía del producto ofertado

#### Importante

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

#### Importante para la Entidad

- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
  - a) *Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).*

#### Advertencia

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





### Importante para la Entidad

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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

*N ° de Cuenta : 00-068-375835*

*Banco : DE LA NACION*

*N° CCI<sup>3</sup> : 018 068 000068375835 73*

*"*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup>. **(Anexo N° 6)**
- Presentar documentación que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación Vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de DOS (02) vehículos para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, el numeral 10.2 (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de

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

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

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



cada vehículo. Adicionalmente:

- **Para el ítem III:** Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el contratista también deberá presentar cualquier documento en donde se verifique que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.

- **Para el ítem IV:** Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el contratista también deberá presentar el certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo NO 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

- i) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de*

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



*documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*

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

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina del Sub Negociado de Contrataciones, de la Sección Logística de la 32ª Brigada de Infantería, ubicado en Av. América Norte S/N-Urb. Pay Pay-Trujillo, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

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



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### **"REQUERIMIENTO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - DEL 15 DIC-24 AL 31 AGO-25"**

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
(Disposición Guía Práctica N°5 OSCE, Anexo N°02)

#### **I. TÉRMINOS DE REFERENCIA**

##### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Suministro de víveres para la cocción de alimentos para el racionamiento del Personal de Tropa SMV del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025

##### **2. FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a alimentación para el Personal de Tropa del SMV, que sirve en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.

##### **3. ANTECEDENTES**

La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV, debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación e identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo con las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.

##### **4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

El presente procedimiento es para la adquisición de víveres frescos y víveres secos para la cocción de alimentos para el racionamiento del Personal de Tropa SMV del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025 de la 32ª Brigada de Infantería.

##### **5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

##### **5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES A CONTRATAR:** PRODUCTOS CON FICHAS TÉCNICAS DEL OSCE

| N/O                                   | DESCRIPCION DEL ARTICULO  | VERSIÓN DE LA FICHA TÉCNICA | CÓDIGO CUBSO     | UU/MM | CANTIDAD   |
|---------------------------------------|---|-----------------------------|------------------|-------|------------|
| <b>III.- PRODUCTOS CÁRNICOS</b>       |   |                             |                  |       |            |
| 3.1                                   | Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado | 2 (04/09/24)                | 5011151300389340 | KG    | 18,280.318 |
| 3.2                                   | Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado              | 2 (04/09/24)                | 5011151400390690 | KG    | 12,186.879 |
| 3.3                                   | Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado                               | 5 (04/09/24)                | 5011151500133836 | KG    | 30,467.197 |
| <b>IV.- PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS</b> |   |                             |                  |       |            |
| 4.1                                   | Bonito Eviscerado Con Cabeza Refrigerado Calidad A                    | 4                           | 5012153900379489 | KG    | 12,186.879 |
| 4.2                                   | Jurel Eviscerado Con Cabeza Refrigerado Calidad A                     | 4                           | 5012153900379483 | KG    | 12,186.879 |

2250846819-0+  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
MY EP  
MDTE CIA INT N° 32



5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM III. PRODUCTOS CÁRNICOS |   |            |     |  |
|------------------------------|---|------------|-----|--|
| 3.1                          | CARNE DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO | 18,280.318 | KGS | <p>Ficha: CARNE DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO<br/>Código CUBSO: 5011151300389340<br/>Versión de Ficha Técnica: 2</p> <p><b>Denominación Técnica:</b> Carne de bovino - Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Cuarto anterior compensado (no cabeza, no patas, no víseras, no cola)</li><li>-Calidad: de primera.</li><li>-De óptima textura, consistencia firme.</li><li>-Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas</li><li>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.</li><li>-Con PH entre 5.5 y 6.4</li><li>-<b>Embozo de grasa: con cobertura nula o muy escasa.</b></li><li>-Color rosado o rojo claro.</li><li>-Sabor y olor característicos</li></ul> <p><b>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> La carne de res cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe cumplir: Categoría C; Conformación E; Acabado 1. (de la Tabla 1, 3 y 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021, respectivamente)</li><li>• <b>Precisión 2:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 3:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 4:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Rotulado conforme al numeral 2.5 de la Ficha Técnica (Etiquetado); sin información adicional.</li></ul> <p><b>- Certificación:</b></p> <p>a) Deberá contar con Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u><br/>Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u><br/>Deberá contar con 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...</p> |





|     |  |            |     |   |
|-----|--|------------|-----|---|
|     |  |            |     | <p>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.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Deberá contar con 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;</p> <p>Y,</p> <p><u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u></p> <p>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</p> <p><u>Nota:</u></p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>  |
| 3.2 | CARNE DE PORCINO – BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO | 12,186.879 | KGS | <p><b>Ficha: CARNE DE PORCINO – BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO</b></p> <p><b>Código CUBSO: 5011151400390690</b></p> <p><b>Versión de Ficha Técnica: 2</b></p> <p><b>Denominación Técnica:</b> Carne de Porcino - brazuelo sin piel con hueso refrigerado.</p> <p>-Carcasas de cerdos macho engordados</p> <p>-De óptima textura, consistencia firme.</p> <p>-Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas</p> <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 Hrs de beneficiado.</p> <p>-Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>-La carne debe ser internada con la Constancia de Faenado expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal y/o matadero), debidamente autorizado por Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La conformidad de recepción estará condicionada a la presentación de este documento.</p> <p>-De primera calidad.</p> <p>-Color característico de acuerdo a la especie.</p> <p>-Olor característicos, exento de cualquier olor anormal.</p> <p><b>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Carne de porcino – brazuelo sin piel con hueso refrigerado, pieza de 5 kg (mínimo) sin capa de grasa, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Presentación: Envase. Podrán ser en jivas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo con la NTP 201.044.</li><li>• <b>Precisión 3:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 4:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Etiquetado conforme al numeral 2.5 de la Ficha Técnica; sin información adicional.</li></ul> |



|     |   |            |     |   |
|-----|---|------------|-----|---|
|     |   |            |     | <p><b>- Certificación:</b></p> <p>a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>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.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>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;</p> <p>Y,</p> <p><u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u></p> <p>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.</p> <p><b>Nota:</b></p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 3.3 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | 30,467.197 | KGS | <p><b>Ficha: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO</b></p> <p><b>Código CUBSO: 5011151500133836</b></p> <p><b>Versión de Ficha Técnica: 5</b></p> <p><b>Denominación Técnica:</b> Pollo entero sin menudencia refrigerado.</p> <p>El peso de pollo entero entre 1800 a 2000 gr.</p> <p>-Carne de Pollo fresca, sin menudencia, sin patas ni cabeza.</p> <p>-Pollo bien conformado, de primera calidad, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.</p> <p>-La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizado por la autoridad competente SENASA.</p> <p>-Textura: firme al tacto procesado en camal de aves.</p> <p>-Al momento del internamiento del pollo esta debe estar refrigerado con una T° no mayor a 4°C y debe adjuntarse el certificado de beneficio de aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal.</p> <p>-Carente de golpes, moretones o coloración verdosa.</p> <p>-Color rosado pálido, superficie brillante, turgente a la presión.</p>   |



|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>-No drenar apreciable cantidad de líquido.</p> <p>-La carne debe ser internada con la Constancia de Faenado Avícola expedido por el médico veterinario del Centro de Faenamiento Avícola (camal y/o matadero de aves), debidamente autorizado por Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La conformidad de recepción estará condicionada a la presentación de este documento.</p> <p><b>Características Generales:</b></p> <p>-Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.</p> <p>-No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</p> <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado.</p> <p><b>Características Organolépticas</b></p> <p>-Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>-Parte interna de color rosado claro.</p> <p>-Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>-Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>-El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento peso neto, peso bruto.</p> <p>-Músculo, superficie húmeda y olor característico a ave fresca.</p> <p>-La carne debe ser internada con la Constancia de Faenado Avícola expedido por el médico veterinario del Centro de Faenamiento Avícola (camal y/o matadero de aves), debidamente autorizado por Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La conformidad de recepción estará condicionada a la presentación de este documento.</p> <p><b>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Temperatura de recepción: no debe exceder los 4 °C</li><li>- Carcasa del pollo: no debe contener riñones y pulmones.</li><li>- Peso promedio de carcasa de pollo: entre 1800 a 2000 gr.</li><li>- Incluye punta de la rabadilla y la grasa abdominal.</li></ul></li><li>• <b>Precisión 2: Presentación:</b> Envase. Podrán ser en jabas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo con la NTP 201.044.</li><li>• <b>Precisión 3:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 4:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Etiquetado conforme al numeral 2.5 de la Ficha Técnica; sin información adicional.</li></ul> <p><b>-Certificación:</b></p> <p>a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota:<br/>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta</p> |
|--|--|--|---|





|                                    |  |            |     |  |
|------------------------------------|--|------------|-----|--|
|                                    |  |            |     | la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos  |
| ÍTEM IV. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS |  |            |     |  |
| 4.1                                | BONITO<br>EVisCERADO<br>CON CABEZA<br>REFRIGERADO<br>CALIDAD A | 12,186.879 | KGS | <p>Ficha: <b>BONITO EVisCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A</b><br/>Código CUBSO: 5012153900379489<br/>Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p><b>Denominación Técnica:</b> Pescado Bonito Fresco Eviscerado con cabeza – Calidad A</p> <p>-Pescado bonito no debe presentar magulladuras, laceraciones de piel, tampoco signos de golpe sin arrugas, textura de la carne firme y elástica a la presión digital, el cuerpo no debe permanecer hundido, olor a marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente, sin escamas.</p> <p>-Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite.</p> <p>-Además de señalar procedencia y presentación.</p> <p><b>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Presentación: Envase. Podrán ser en jarras de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 20 kg (mínimo)</li><li>• <b>Precisión 3:</b> No aplica.</li><li>• <b>Precisión 4:</b> No aplica.</li></ul> <p><b>-Certificación:</b><br/>Se deberá presentar:<br/><b>Para producto nacional:</b></p> <p>a) Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o, se deberá presentar copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Durante la etapa contractual, con ocasión de la(s) entrega(s), el proveedor deberá presentar obligatoriamente un documento mediante el que se constate fehacientemente que el bien proviene de la referida Planta de Procesamiento. Este requisito es obligatorio y condicional para emitir la conformidad respectiva.</p> <p>b) Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:</u><br/>Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> |



|     |   |            |     |  |
|-----|---|------------|-----|--|
|     |   |            |     | <p>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><b>Para productos importados:</b></p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p><u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:</u></p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.</p>   |
| 4.2 | JUREL<br>EVisCERADO<br>CON CABEZA<br>REFRIGERADO -<br>CALIDAD A | 12,186.879 | KGS | <p><b>Ficha: JUREL EVisCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A</b></p> <p><b>Código CUBSO: 5012153900379483</b></p> <p><b>Versión de Ficha Técnica: 4</b></p> <p><b>Denominación Técnica:</b> Pescado Jurel Fresco Eviscerado con cabeza - Calidad A</p> <p>-Pescado Jurel no debe presentar magulladuras, laceraciones de piel, tampoco signos de golpe sin arrugas, textura de la carne firme y elástica a la presión digital, el cuerpo no debe permanecer hundido, olor a marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente, sin escamas.</p> <p>-Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite.</p> <p>-Además de señalar procedencia y presentación.</p> <p><b>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> (ninguna)</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 20 kg (mínimo)</li><li>• <b>Precisión 3:</b> No aplica.</li><li>• <b>Precisión 4:</b> No aplica.</li></ul> <p><b>-Certificación:</b></p> <p>Se deberá presentar:</p> <p><b>Para producto nacional:</b></p> <p>a) Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES; o, se deberá presentar copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p>Durante la etapa contractual, con ocasión de la(s)</p> |



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>entrega(s), el proveedor deberá presentar obligatoriamente un documento mediante el que se constate fehacientemente que el bien proviene de la referida Planta de Procesamiento, Este requisito es obligatorio y condicional para emitir la conformidad respectiva.</p> <p>b) Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:</u></p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u></p> <p>Copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.</p> <p><b>Para productos importados:</b></p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:</u></p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> |
|--|--|--|--|--|

## 5.2 Modalidad de ejecución contractual

El presente proceso se rige por la modalidad de **PRECIOS UNITARIOS**.

## 5.3 CRONOGRAMA DEL SUMINISTRO:

El plazo de entrega del suministro de bienes será del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025 aproximadamente, de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

| DICIEMBRE | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO |
|-----------|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|
| 10 %      | 10 %  | 10 %    | 11 %  | 12 %  | 12 % | 12 %  | 11 %  | 12 %   |

### Importante:

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base

0-22508448819-0+  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
MEX  
CMDTE CIA INT N° 32





a los efectivos históricos reportados por la Sección encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc.

Por tal motivo el postor debe considerar que el cronograma de entregas es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE.

#### 5.4 Lugar de ejecución de la prestación:

Los bienes objeto del presente proceso serán internados en **siete (07)** Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería (Puntos de Distribución), cuyas direcciones son las siguientes:

- 5.4.1 **U-1:** Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo;
- 5.4.2 **U-2:** BIM N° 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- 5.4.3 **U-3:** COLEGIO MILITAR RAMÓN CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla N° 425-Huanchaco.
- 5.4.4 **U-4:** BIM N° 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- 5.4.5 **U-5:** BING COMB N° 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- 5.4.6 **U-6:** BING COMB N° 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- 5.4.7 **U-7:** BIM N° 6 (Huaraz): Confraternidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.

#### 5.4.8 Procedimiento para realizar los internamientos:

- 5.4.8.1 El OEC de la 32 BI, es el encargado de generar la Orden de Compra; estos podrían ser remitidos vía correo electrónico (detallando las condiciones – características, plazos, lugar de internamiento). En tal sentido, se precisa que, el lugar de internamiento se referirá al **Punto de Distribución**, pudiendo ser cualquiera de los señalados en los numerales 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6 o 5.3.7. Se precisa que, en caso la Orden de Compra no señale literalmente el Punto de Distribución, esta información podrá ser enviada al correo electrónico del proveedor.
- 5.4.8.2 Cuando la Orden de Compra indique como Punto de Distribución a la **U-1** (numeral 5.4.1), el contratista deberá internar todos los bienes en dicho punto y se emitirá la conformidad correspondiente, previa verificación del cumplimiento de todas las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan.
- 5.4.8.3 Cuando la Orden de Compra indique que el Punto de Distribución es **U-2** o **U-3** o **U-4** o **U-5** o **U-6** o **U-7** (numeral 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 5.4.6, 5.4.7, respectivamente), el contratista, PREVIAMENTE deberá internar todos los bienes en la **U-1 (5.4.1)**, correspondiente al Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo, para la verificación del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan. Luego de este procedimiento, EL CONTRATISTA continuará con el transporte de los bienes hacia el Punto de Distribución final indicado.

#### Importante:

- No se emitirá la conformidad de los bienes si no se ha cumplido con el procedimiento antes indicado.
- La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el Almacén Principal hasta cada uno de los Puntos de Distribución.



#### 5.4 PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el **PLAZO DE DOS (02) DÍAS CALENDARIO** después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

- **Horario de Recepción de bienes:** De Lunes a Viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs

#### Programación del suministro:

- **Víveres secos:** en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- **Víveres frescos, productos cárnicos y Productos hidrobiológicos:** en forma semanal y/o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- Los víveres deben llegar a su destino final (Unidades que conforman la 32ª Brigada de Infantería) en óptimas condiciones y es de total responsabilidad del Contratista y no de la Entidad.

#### 5.5. GARANTÍA COMERCIAL:

La Garantía Comercial, estará en función de la vida útil del producto en concordancia con las Especificaciones Técnicas.

### 6. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

#### 6.1. Rotulado

Para los productos envasados, conforme lo requerido en las Especificaciones Técnicas, deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en las Fichas Técnicas aprobadas y vigentes.

#### 6.2. Consideraciones respecto a los bienes

- 6.2.1. El contratista deberá entregar los bienes en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos, utilizando para estos efectos, unidades de transporte apropiadas. El embalaje y el medio de transporte se adecuarán al tipo del bien que el contratista suministrara y los costos que se generen por los mismos serán asumidos por el contratista en su totalidad.
- 6.2.2. Todos los productos, serán entregados con la debida garantía de calidad, asimismo y cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes). Mediante acta suscrita por el Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia y un representante del contratista, se detallará los productos en mal estado otorgándose un plazo máximo de **dos (02) días calendario para la reposición y/o cambio** de los mismos.
- 6.2.3. Los productos cárnicos deberán garantizar un buen estado de conservación y/o vida útil por un plazo no menor de cinco (05) días calendario desde el ingreso o recepción del producto al Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia.
- 6.2.4. Los productos hidrobiológicos deberán garantizar un buen estado de conservación y/o vida útil por un plazo no menor de tres (03) días calendario desde el ingreso o recepción del producto al Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia.
- 6.2.5. Se precisa que, durante la ejecución contractual, el Contratista NO PODRÁ CAMBIAR las condiciones ofrecidas en su oferta como son la marca del producto ofertado, tipo de empaque u otra condición similar.



**7. Transporte y manipuleo de los alimentos**

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en carros de uso exclusivo para la entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión u alquiler exclusivo.

**8. Otras Obligaciones**

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas bases.

**9. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

**9.1. RECEPCIÓN:**

**9.1.1.** La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia y del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT N° 32 – BS N° 32, quienes se encargarán de verificar la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, así como de las Características Técnicas de los bienes contratados.

**9.1.2.** Los productos deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación al momento de ser entregados.

**9.1.3.** El contratista deberá entregar los bienes acompañando la correspondiente Guía de Remisión, la que será firmada y sellada por el **Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia**. La Guía de Remisión emitida deberá estar acorde con las cantidades y unidades de medidas indicadas en la comunicación para el internamiento, enviada por del Área Usaria (CIA INT N°32) y la Orden de Compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

**9.1.4.** La reposición de los bienes que no reúnan las características solicitadas se realizará en un plazo máximo de dos (02) días calendario, previa suscripción del Acta de Observaciones respectiva, suscrita por el Jefe del almacén y el Contratista, al momento del internamiento. En caso de que el contratista se niegue a firmarla se dejará constancia de este hecho y se le notificará por correo electrónico declarado en la etapa de suscripción de contrato.

**9.2. MEDIDAS DE CONTROL – CONFORMIDAD**

**9.2.1.** La conformidad será otorgada por el COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT N° 32 – BS N° 32

**9.2.1.1.** Para la emisión de la Conformidad de los bienes se realizarán los siguientes métodos de muestreo y prueba, de conformidad con el Documento de Información Complementaria Aprobado Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco:

  
0 - 2508446819 - 0 +  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
MY EP  
COMITE CIA INT N° 32





| Bienes                           | Métodos de Muestreo  |   | Pruebas  |  |
|----------------------------------|--|---|--|--|
|                                  | Acciones   | Referencia / Norma  | Acciones   | Referencia / Norma   |
| <b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b>        | Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado) | Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo / NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS / NTP- ISO 2859-1:2013 | - Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia.<br>- Verificación de condiciones técnicas requeridas. | Ficha Técnica Aprobada / NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general |
| <b>PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS</b> | Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado) | Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo  | - Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia.<br>- Verificación de condiciones técnicas requeridas. | Ficha Técnica Aprobada   |

**10. Otras Condiciones:**

**10.1. Calidad:** Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas. Todos los bienes para suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que esté apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

**10.2. Condiciones de Transporte:**

**10.2.1. Ítem III:** el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C, de acuerdo con lo señalado en la NTP 201.055:2021 y la NTP 201.003:2012.

Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará realizando una inspección visual y sensorial de la unidad vehicular que transporta el bien (vehículo de refrigeración o isotérmico), así mismo el contratista adjuntará y entregará una carta en donde exprese que su unidad vehicular cumple la condición de temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C.

**10.2.2. Ítem IV:** el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C.

Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará adjuntando y entregando una copia simple del certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo NO 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

**10.3. Seguridad:** Todos los componentes del ítem Paquete están sujetos a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios

0 22508946819-0+  
CLAUDIA SUVA GARCÍA  
EP  
CMO CIA INT N° 32



microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N° 591-2008-MINSA.

**10.4. Equipos de Conservación y Transporte de los Bienes:** Se deberá contar mínimamente con DOS (02) vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco. Uno de los vehículos debe ser furgón frigorífico (isotérmico), para los ítems III y IV. Durante la etapa contractual, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

**10.5. Documentación complementaria durante la ejecución contractual:**

**10.5.1.** Durante la ejecución contractual, adicionalmente se deberá presentar documentación que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación Vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de dos (2) vehículos para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, el numeral 10.2 (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo. Adicionalmente:

- **Para el ítem III:** Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el contratista también deberá presentar cualquier documento en donde se verifique que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.
- **Para el ítem IV:** Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el contratista también deberá presentar el certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo NO 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

**10.6. Manipulación de Alimentos:** El personal que intervendrá en el proceso de manipulación de los bienes objeto de la convocatoria, deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible). De no portar lo requerido, estará afecto a penalidad.

**10.7. Protocolos sanitarios:** Durante su permanencia en las instalaciones de la Entidad, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda la indumentaria para la entrega de los bienes:

- Respirador y/o mascarilla
- Botas de PVC
- Gorro de protección personal
- Uniforme (pantalón, polo y/o camisa)
- Fotocheck (nombre completo, DNI y razón social)





El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones. La entidad verificará que el personal haga el correcto uso de la indumentaria, en el caso se pueda evidenciar el uso incorrecto o el no uso de la indumentaria requerida, el contratista estará afecto a una penalidad.

#### 11. FORMA DE PAGO

11.1. La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la Orden de Compra atendida y todas las entregas realizadas durante el mes, de acuerdo con el cronograma de entrega.

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

- Recepción del **Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia**, el cual deberá estar acreditado mediante su firma en cada Guía de Remisión.
- Informe del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT N° 32 – BS N° 32, emitiendo la Conformidad de la prestación mensual efectuada (Acta de Conformidad).
- Comprobante de Pago (Factura).
- Guía de Remisión.

Importante: Toda la documentación deberá estar dirigida a la **CIA INTENDENCIA DEL BATALLÓN DE SERVICIOS N°32** y deberá presentarse en **Mesa de Partes de la 32ª Brigada de Infantería**, ubicado en Av. América Norte S/N - Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala.

#### 12. REAJUSTE DE PAGOS

No se aplicará ningún reajuste.

#### 13. Adelantos

La Entidad no entregará adelantos.

#### 14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos es de QUINCE (15) días y/o el tiempo de vida útil correspondiente para víveres frescos, productos cárnicos y productos hidrobiológicos; y, de noventa (90) días y/o el tiempo de vida útil correspondiente para los víveres secos, contabilizados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad (Numeral 40.2 del D.S. N°082-2019-EF, TULO de la Ley de Contrataciones del Estado -bienes perecibles-).

#### 15. Condiciones de los Consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento de la Ley de Contrataciones, respecto a la participación de consorcios, se precisa lo siguiente:

|   |  |
|---|--|
| Número máximo de consorciados:                          | DOS (2) integrantes                          |
| Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado: | 50% (Cincuenta por ciento) de participación. |

#### 16. Otras penalidades aplicables

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE LOS SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD, LA FORMA DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD PARA CADA SUPUESTO Y EL PROCEDIMIENTO MEDIANTE EL CUAL SE VERIFICA EL SUPUESTO A PENALIZAR]



| Otras penalidades |  |   |  |
|-------------------|--|---|--|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad   | Forma de cálculo                                      | Procedimiento  |
| 1                 | Si el bien no es transportado en envases limpios.  | 2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 2                 | Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C (Ítem III y IV) | 2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 3                 | Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio                                      | 0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 4                 | Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario  | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 5                 | Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 10.4).   | 2 % del monto de la orden de compra                   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 6                 | Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs                                   | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 7                 | Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto  | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 8                 | Si el bien que ingresa no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones.                      | 10% del monto de la orden de compra. Por ocurrencia   | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 9                 | Si la jaba el cual transporta los bienes tiene contacto con el piso del vehículo   | 5% del monto de la orden de compra. Por ocurrencia    | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la  |



| Otras penalidades |                                      |                  |  |
|-------------------|--------------------------------------|------------------|--|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento  |
|                   |                                      |                  | entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse

## 17. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

### 17.1. ÍTEM III: PRODUCTOS CÁRNICOS

#### 17.1.1. Para el producto N° 3.1, el postor deberá presentar:

- a) Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.

#### **Acreditación:**

Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

- b) Opcional 1, de corresponder:

En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:

Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

- c) Opcional 2, de corresponder:

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

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





aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

d) Opcional 3, de corresponder:

Para producto importado:

Presentar 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:

Presentar 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.

**17.1.2. Para el producto N° 3.2, el postor deberá presentar:**

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

**Acreditación:**

Se presentará copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

- b) Opcional 1, si corresponde:

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

Presentar 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.

- c) Opcional 2, si corresponde:

Para producto importado:

Presentar 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:

Presentar 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.

**17.1.3. Para el producto N° 3.3, el postor deberá presentar:**

- a) Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

**Acreditación:**

Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

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.

**17.2. ITEM IV: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

**17.2.1. Para los productos N° 4.1, 4.2, el postor deberá presentar:**

- a) Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o, se deberá presentar copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**Acreditación:**

22508440819 - U +  
CLAUDIA SILVA GARCIA  
MY EP  
CMDTE CIA INT N° 32



Presentará copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, vigente, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o, copia simple de del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

- b) Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**Acreditación:**

Presentará copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

- c) Opcional 1, si corresponde:

En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:  
Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

- d) Opcional 2, si corresponde:

En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

Copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.

- e) Opcional 3, si corresponde:

**Para productos importados:**

- Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:

- Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

Nota: Todos los requisitos de habilitación antes señalados, deben mantenerse vigentes, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las





entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del Contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación de manera periódica.

**18. OTROS REQUISITOS DEL POSTOR**

18.1. El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:

- a) Nombre del producto
- b) Procedencia (lugar de origen)
- c) Marca
- d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
- e) Tiempo de vida útil
- f) Número de Registro Sanitario y/o SENASA (de corresponder)
- g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado

Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.

**Acreditación:**

Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.

FICHAS TÉCNICAS APROBADAS:

0-22508446619-0  
CLAUDIA SILVA GARCIA  
MY EP  
CMDTE CIA INT N° 32



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : CARNE DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA 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 cuarto anterior compensado (cuarto delantero) refrigerado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, 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 cuarto compensado 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 que hayan sido aprobados como aptos 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 cuarto compensado de res debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| <b>CALIDAD</b>  |   |  |
| Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*) | Para la calidad Primera, el cuarto anterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros:<br>AE2, AB2, AI3, CE2, CB2, CI3, UE2, UB2, UI3, NE2, NB2, NI3 | NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición |
| Aspecto general   | Superficie brillante, acabado libre de defectos.  |  |
| 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.                 |

(\*) Los cuartos compensados deben proceder de canales o carcasas clasificados considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 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.



La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal, y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Categoría    |  |                          |  |
|--------------|--|--------------------------|--|
| Nomenclatura | Clase  | Edad <sup>2</sup> (años) | Cronometría dentaria                                     |
| V            | Ternero (a)  | hasta 1 año              | dientes de leche (hasta 150 kg)                          |
| A            | Torete<br>Novillito<br>Vaquilla                        | de 1 a 2 años            | dientes de leche – 2 dientes permanentes (más de 150 kg) |
| C            | Toro joven<br>Novillo joven<br>Vaca joven / Vaquillona | de 2 a 3 años            | 4 dientes permanentes                                    |
| U            | Toro adulto<br>Vaca adulta                             | de 3 a 4 años            | 6 dientes permanentes o más                              |
| N            | Toro viejo<br>Vaca vieja<br>Buey                       | de 4 años a más          | 8 dientes permanentes o más                              |

La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Conformación |   |
|--------------|---|
| Nomenclatura | Característica  |
| E            | EXCELENTE: Perfil general convexo; musculatura muy bien desarrollada. |
| B            | BUENA: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.           |
| I            | INFERIOR: Perfiles a cóncavos de musculatura escasa.                  |

El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Acabado      |  |
|--------------|--|
| Nomenclatura | Característica   |
| 1            | ESCASA O POCA GRASA: Ninguna o muy escasa cobertura de grasa.  |
| 2            | MODERADAMENTE GRASA: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.   |
| 3            | ENGRASADA: La musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda <sup>3</sup> que aún se pueden ver en parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad torácica. |
| 4            | EXCESIVAMENTE ENGRASADA: La musculatura está enteramente recubierta por grasa, grandes depósitos de grasa en la cavidad torácica.  |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la categoría de la carcasa de res de la cual provenga el cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de 4 °C. Por ejemplo: Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado, categoría A, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

<sup>2</sup> La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055:2021.

<sup>3</sup> El término "espalda" se refiere a la zona correspondiente entre las paletas.



**2.2 Envase**

El cuarto compensado de res no requiere envase.

**Precisión 2:** Ninguna.

**2.3 Embalaje**

El cuarto compensado de res no requiere embalaje.

**Precisión 3:** Ninguna.

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

El cuarto compensado de res debe estar adecuadamente identificado 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.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO  
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al brazuelo entero al cual se le ha removido la piel y puede 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 si presentará o no capa de grasa y el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo sin piel con hueso refrigerado, pieza de 5 kg aproximadamente, sin capa de grasa, 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.



## 2.2 Envase

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

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

Versión 02

0-22508446814-0+  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
MY EP  
Página 2 de 3  
CICIA INT N° 32





- 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.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  |                               |                                 | REFERENCIA  |
|---|---|-------------------------------|---------------------------------|---|
| CALIDAD   |   |                               |                                 |   |
| Aspecto general   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.</li><li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li><li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li><li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li></ul> |                               |                                 | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
| Tolerancias<br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia | Tipo de defecto / Ubicación de defecto  | Tamaño de tolerancia (lineal) | Cantidad de tolerancia (máxima) |   |
|   | Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala   | 3 cm <sup>b</sup>             | 4 defectos por pollo            |   |
|   | Mancha rosada* en: Punta de ala   | Segmento completo             |                                 |   |
|   | Cañones en: Costillas, alas o rabadilla   | 0,5 cm                        | 6 defectos por pollo            |   |

0-2

Versión 05

0 - 22508448819 - 0 +  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
MY EP  
Página 1 de 10 DTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   |                               |                                 | REFERENCIA  |
|---|--|-------------------------------|---------------------------------|---|
| Tolerancias<br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia | Tipo de defecto / Ubicación de defecto   | Tamaño de tolerancia (lineal) | Cantidad de tolerancia (máxima) | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
|   | Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla  | 1,5 cm                        | 6 defectos por pollo            |   |
|   | Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo  | 5 cm                          | 4 defectos por pollo            |   |
|   | Rasgaduras profundas <sup>c</sup> en: Pierna o espinazo  | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |   |
|   | Vena pronunciada roja <sup>d</sup> en: Pechuga central (quilla)  | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |   |
|   | Bolsas subcutáneas de agua <sup>e</sup> en: Pechuga o pierna   | 2 cm <sup>f</sup>             | 4 defectos por pollo            |   |
|   | Despigmentación de cutícula en: Pollo completo   | -                             | 15 % superficie total por pollo |   |
|   | <sup>a</sup> Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.<br><sup>b, f</sup> Diámetro.<br><sup>c</sup> Piel abierta sin afectar el músculo.<br><sup>d</sup> Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.<br><sup>e</sup> Propio del enfriamiento en el chiller.<br><br>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme. |                               |                                 |   |
| Color   | Característico del pollo   |                               |                                 |   |
| Olor  | Sui generis y exento de cualquier olor anormal   |                               |                                 |   |
| Consistencia  | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa  |                               |                                 |   |
| pH  | De 5,8 a 6,5   |                               |                                 |   |
| INOCUIDAD   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  |                               |                                 | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                              |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase

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

<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.



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**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 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 embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

**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

La etiqueta de los envases del alimento 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A  
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chilensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA   |
|-----------------|----------------|--|
| CALIDAD         |                |  |
| Color y aspecto | – Piel         | – Iridiscente, tornasolado<br>– Brillante<br>– Color uniforme  |
|                 | – Mucosidad    | – Mucus transparente y acuoso  |
|                 | – Ojos         | – Convexos<br>– Córnea transparente<br>– Pupila negra y brillante  |
|                 | – Branquias    | – Color vivo<br>– Color uniforme a rojo sangre<br>– Brillante<br>– Mucus ausente o trazos de agua limpia |
|                 |                | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición  |

<sup>1</sup> El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

2024-08-29 - 0 +  
22:36  
CLAUDIA SILVA GARCIA  
MY/EP  
CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición





| CARACTERÍSTICA         |           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------------|-----------|---|---|
|                        | - Músculo | - Azulado<br>- Rojo brillante o rosado<br>- Translúcido<br>- Liso<br>- Brilloso   |   |
| Olor                   |           | - Algas marinas<br>- Aire oceánico<br>- Pasto mojado<br>- Ligeramente metálico<br>- A pepino o melón<br>- A carne roja (sangre)<br>- A iodo   |   |
| Textura del músculo    |           | - Músculo muy firme o duro, rígido<br>- Elástica<br>- Músculo resistente a la presión del dedo<br>- Músculo consistente                       |   |
| Tamaño mínimo (cm)     |           | Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)  | Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.                         |
| Presencia de parásitos |           | Ausencia  | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD              |           | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanipes, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

<sup>2</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

0 - 22508446819 / 01  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
CMDTE CIA INT N° 32





Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Rotulado

Los envases de bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 3:** No aplica.

### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

0 - 22508446819 - 0 +  
CLAUDIA SANCHEZ GARCIA  
MY EP  
CMDTE CIA/INT N° 32



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A  
Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA   |
|-----------------|----------------|--|
| CALIDAD         |                |  |
| Color y aspecto | – Piel         | – Iridiscente, tornasolado<br>– Brillante<br>– Color uniforme  |
|                 | – Mucosidad    | – Mucus transparente y acuoso  |
|                 | – Ojos         | – Convexos<br>– Córnea transparente<br>– Pupila negra y brillante  |
|                 | – Branquias    | – Color vivo<br>– Color uniforme a rojo sangre<br>– Brillante<br>– Mucus ausente o trazos de agua limpia |
|                 |                | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición  |

<sup>1</sup> El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



| CARACTERÍSTICA         |           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------------|-----------|---|---|
|                        | – Músculo | – Azulado<br>– Rojo brillante o rosado<br>– Translúcido<br>– Liso<br>– Brilloso   |   |
| Olor                   |           | – Algas marinas<br>– Aire oceánico<br>– Pasto mojado<br>– Ligeramente metálico<br>– A pepino o melón<br>– A carne roja (sangre)<br>– A iodo   |   |
| Textura del músculo    |           | – Músculo muy firme o duro, rígido<br>– Elástica<br>– Músculo resistente a la presión del dedo<br>– Músculo consistente                       |   |
| Tamaño mínimo (cm)     |           | Longitud total de 31 cm (tolerancia máxima 30%)   | Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.                         |
| Presencia de parásitos |           | Ausencia  | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD              |           | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

<sup>2</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

0-22508446-19-0+  
CLAUDIA SILEA GARCÍA  
MY EP  
CMDTE CLAU/NT N° 32



Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Rotulado

Los envases de jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 3:** No aplica.

### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

0-22508446519014  
CLAUDIA SILVA GARCÍA  
CMR - MVEP  
CMRTE CIA INT N° 32



#### **Importante**

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





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

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

#### **ÍTEM III: PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Para el producto N° 3.1,** el postor deberá presentar:

##### Requisito:

Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.

##### Acreditación:

Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

##### Opcional 1, de corresponder:

En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

##### Opcional 2, de corresponder:

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

##### Opcional 3, de corresponder:

Para producto importado: Presentar 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: Presentar 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

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



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.

**Para el producto N° 3.2,** el postor deberá presentar:

Requisito:

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

Acreditación:

Se presentará copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

Opcional 1, si corresponde:

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

Opcional 2, si corresponde:

Para producto importado: Presentar 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: Presentar 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.

**Para el producto N° 3.3,** el postor deberá presentar:

Requisito:

Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.



Acreditación:

Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

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.

**ÍTEM IV: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

**Para los productos N° 4.1, 4.2,** el postor deberá presentar:

Requisito:

Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o, se deberá presentar copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Acreditación:

Presentará copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, vigente, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o, copia simple de del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial o Planta de procesamiento Primario o Artesanal vigente, según corresponda, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Requisito:

Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Acreditación:

Presentará copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Opcional 1, si corresponde:

En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado: Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

Opcional 2, si corresponde:

En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001- PE, y sus modificatorias.



Opcional 3, si corresponde:

Para productos importados:

- Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado:

Copia simple del Protocolo Técnico (y/o certificado) para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

*Nota: Todos los requisitos de habilitación antes señalados, deben mantenerse vigentes, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del Contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004- 2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación de manera periódica.*

#### **OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:

- a) Nombre del producto
- b) Procedencia (lugar de origen)
- c) Marca
- d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
- e) Tiempo de vida útil
- f) Número de Registro Sanitario y/o SENASA (de corresponder)
- g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado

Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.

Acreditación:

Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.

#### **Advertencia**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

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

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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





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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL*



**MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL** del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de **[CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD]**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de **[CONSIGNAR EL PLAZO]** siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]** y la conformidad será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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



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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 003-2024-EP/UO 0812-2da Convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV de la 32a Brigada de Infantería, del 15 dic al 31 ago 2025” – ITEM III: Productos cárnicos e ITEM IV: Productos hidrobiológicos

### Importante

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

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





*Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812*

*Subasta Inversa Electrónica N° 003-2024-EP/UO 0812-2da Convocatoria.*

*"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV de la 32a Brigada de Infantería, del 15 dic 2024 al 31 ago 2025"- ITEM III: Productos cárnicos e ITEM IV: Productos hidrobiológicos*

---

## **ANEXOS**



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

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



### Importante

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

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UO 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

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

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

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

### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.



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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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



## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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





### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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



TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>20</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

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



### Importante para la Entidad

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

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

## ANEXO N° 5

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

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>21</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>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

<sup>21</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>22</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



## ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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





## ANEXO N° 7

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-EP/UE 0812-2da Convocatoria.**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*