U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

OSCE Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

INSTRUCCIONES DE USO:

1. *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.*

2. *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.*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº
008-*2023-HREGB-I*

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICION DE CARNES, PESCADO, HUEVOS Y MENUDENCIAS, PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL "ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN"

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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.*
- *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 manuscritao digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[1]). 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.

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

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 segúnrelación de ítems.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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.*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

- *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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realizan 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 doscientosmil 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 dispuestoen el literala) 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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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).

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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 directo 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 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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	Hospital Regional "Eleazar Guzmán Barrón"
RUC Nº	:	20174675733
Domicilio legal	:	Av. Brasil S/N Urb. Santa Cristina – Nuevo Chimbote
Teléfono:	:	043-202974 / 043-358866 / 043-358930 Anexo: 246
Correo electrónico:	:	comitedeadjudicaciones@hegb.gob.pe

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimientode selección tiene por objeto la contratación de ***ADQUISICION DE* CARNES, PESCADO, HUEVOS Y MENUDENCIAS, PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL "ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN.**

ITEM PAQUETE Nº 01- ALIMENTOS_POLLO Y HUEVOS

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	18,055.00	KLG
2	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	680.00	KLG

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

ITEM PAQUETE Nº 02- ALIMENTOS_ CARNES Y MENUDENCIAS

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	CARNE DE CERDO CON HUESO - NACIONAL	1,560.00	KLG
2	CARNE DE RES SIN HUESO - NACIONAL	1,560.00	KLG
3	HIGADO DE RES - NACIONAL	535.00	KLG
4	MONDONGO - IMPORTADO	364.00	KLG
5	CORAZON DE RES - NACIONAL	512.00	KLG

ITEM PAQUETE Nº 03- ALIMENTOS_PESCADO

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	PESCADO BONITO ENTERO EVISCERADO (AL PESO) - NACIONAL	5,200.00	KLG

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 1852-2023-U-LOG/OA del 23 de Noviembre del 2023.

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, 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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar 0.10 céntimos por hoja, en el área de caja del hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón. El ejemplar de las bases administrativas serán entregados en la Oficina del Comité de Selección, Av. Brasil S/N Urb. Santa Cristina - Nuevo Chimbote.

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023, Ley Nº 31638
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal, Ley Nº31639.
- Ley Nº 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias
- D.S. Nº 082-2019-EF, aprueba el T.U.O. de la Ley Nº 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley Nº 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley Nº 27806- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Directiva Nº006-2019-OSCE/CD – Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica.
- Ley N°26842-Ley General de Salud.
- Ley Nº 27657 – Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo Nº 17505 -Código sanitario
- RM 495-2008/MINSA: Norma sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- RM 461-2007/MINSA: Guia técnica para el análisis microbiológico de superficies en contactos con alimentos y bebidas.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

- Decreto Supremo Nº 022-2001-SA; Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales
- Código Civil.

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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 LASOFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

a) Declaración jurada de datos del postor.(**Anexo Nº 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[2] 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 Nº 2**).

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 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 Nº 4**)

f) Declaración Jurada de Carta de Compromiso de canje y/o reposición por vicios ocultos.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[2] Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlacehttps://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/

g) Declaración Jurada de Carta de Compromiso de cambio por incumplimiento de las características organolépticas.

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

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

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[CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

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 Nº 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 Nº 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 Nº 5**).*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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[3] y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación[4].**(Anexo N°6)**
h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete[5].

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 149del 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*

---

[3] Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlacehttps://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/

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

[5] Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

correspondan.

- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya[6].*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida enla Unidad de Logística del Hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina de Nuevo Chimbote (Cruce de Av. Brasil con Av. Anchoveta) de 07:30 a 15:30 horas, Av. Brasil S/N Urb. Santa Cristina – Nuevo Chimbote.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[6] Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
Adquisición de **CARNES, PESCADO, HUEVOS Y MENUDENCIAS**, para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón".

Finalidad pública
Brindar alimentación de calidad a pacientes de los diferentes servicios de hospitalización con dietas de acuerdo a su patología, personal que realizan guardias diurnas y nocturnas, médicos residentes e internos de las diferentes especialidades.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

2. Características del bien a contratar

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	CARNE DE CERDO CON HUESO - NACIONAL	1,560.00	KLG
2	CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	18,055.00	KLG
3	CARNE DE RES SIN HUESO - NACIONAL	1,560.00	KLG
4	CORAZON DE RES - NACIONAL	512.00	KLG
5	HIGADO DE RES - NACIONAL	535.00	KLG
6	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	680.00	KLG
7	MONDONGO - IMPORTADO	364.00	KLG
8	PESCADO BONITO ENTERO EVISCERADO (AL PESO) - NACIONAL	5,200.00	KLG

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

2.1 Características técnicas

Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes yServicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

/

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 *Serda chiliensis* sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, 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 presentar las siguientes características:

CARACTERISTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

15

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 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[1].	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.

El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo[2] hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y 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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. **Envase y/o embalaje**
Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descanse sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

[1] 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.
[2] El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

14

2.3. **Rotulado**
No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. **Inserto**
No aplica.

Precisión 4. No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Mg. Margarita Pilar Rodríguez Haro
C.N.P. N° 0661
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

13

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El corte bola de lomo refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte bola de lomo refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:
Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

12

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

2.2. **Envase y/o embalaje**
El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que deberá indicar lo siguiente:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. **Inserto**
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Mg. Margarita Mar Rodríguez Haro
C.N.P. N° 0461
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

10

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

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL ANCASH DIRESA ANCASH HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON

Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.N.P. Nº 4681
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

09

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN REFRIGERADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – CORAZÓN 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 corazón refrigerado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Se recomienda expenderse abierto y libre de coágulos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El corazón refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055.2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corazón refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corazón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - corazón refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055.2021.

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

03

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. **Rotulado**

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055.2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. **Inserto**

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

COMITE REGIONAL DE ADQUISICIONES HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON

Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.M.P. Nº 0661
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA

07

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE PORCINO - LOMO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE PORCINO - LOMO SIN PIEL CON HUESO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al lomo 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

2.1. Del bien

El corte lomo sin piel con hueso refrigerado 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 Nº 015-2012-AG.

El corte lomo sin piel con hueso refrigerado 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 lomo sin piel con hueso refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección especifica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - lomo sin piel con hueso refrigerado, corte entero de 12 kg aproximadamente, sin la capa de grasa, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SE

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

06

2.2. **Envase y/o embalaje**
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 y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben 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 del código de prácticas Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como el material, el tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. **Rotulado**
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, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- 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 fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. **Inserto**
No aplica.

Precisión 4. No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH DIRESA ANCASH HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"
Mg. Margarita Pilar Rodríguez Haro
C.N.P. N° 0651
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

05

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MENUDENCIA DE RES – HÍGADO REFRIGERADO
Denominación técnica	:	MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO 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 hígado refrigerado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Debe expenderse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El hígado refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG.

El hígado refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

04

materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. **Rotulado**

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. **Inserto**

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON

Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.N.P. Nº 0661
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

07

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *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

2.1 **Del bien**

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG.

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	La carcasa: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica. - Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL ANCASH NUTRICION NUEVO CHIMBOTE

02

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

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 **Envase y/o embalaje**

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

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material, tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 **Rotulado**

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 **Inserto**

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

HOSPITAL REGIONAL DE ANCASH CIRES ANCASH HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON
Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.N.P. N° 0661
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="2">Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.</td><td rowspan="11">NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td colspan="2">Característico y libre de olores desagradables.</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td colspan="2">Característico</td></tr>
<tr><td>Requisitos físicos</td><td colspan="2">– Cáscara libre de roturas y quiñaduras.
– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.
– Limpio y seco.
– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</td></tr>
<tr><td>Tamaño</td><td colspan="2">De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:
<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table>
Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cáscara</td><td>Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cámara de aire</td><td>Su altura no excede los 5 mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">Yema</td><td>Céntrica y fija</td></tr>
<tr><td colspan="2">Clara</td><td>Transparente, densa y fija</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tolerancias</td><td>Categoría</td><td>Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.</td></tr>
<tr><td>Huevos quiñados o rotos en destino</td><td>Máximo 2,00%</td></tr>
</table>

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empacador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Mg. Margarita [illegible] Rodríguez Haro
C.M.P. [illegible]
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

Según ficha técnica aprobada.

Precisión
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

2.2.2 Embalaje

Según ficha técnica aprobada.

Precisión
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

2.2.3 Rotulado

Según ficha técnica aprobada.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Precisión
Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia
Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

3. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 23.01.00.U3

CARCO

Fecha : 17/11/2023
Hora : 15:18
Página : 1 de 1

PEDIDO DE COMPRA Nº 003539

2721

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON" – UNIDAD EJECUTORA 403 – LOGÍSTICA – HORA 2: – 23 OCT. 2023 – RECIBIDO

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : RODRIGUEZ HARO MARGARITA PILAR
Fecha : 19/10/2023
Actividad Operativa : C0041 ATENCION CON RACIONES ALIMENTARIAS EN HOSPITALIZACION Y EMERGENCIA
Motivo : COMPRA DE CARNES Y MENUDENCIAS CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2024 (PROCESO POR SIE) SEGÚN N/L Nº 244-2023/OA

FF/Rb	META / MNEMÓNICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0096	20	044	0097	9002	3999999	5000723

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
091400010038	CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	2.3. 1 1. 1 1	18,055.00	KLG
091400020025	CARNE DE CERDO CON HUESO	2.3. 1 1. 1 1	1,560.00	KLG
	NACIONAL			
091400030006	CARNE DE RES SIN HUESO	2.3. 1 1. 1 1	1,560.00	KLG
	NACIONAL			
091400030011	HIGADO DE RES	2.3. 1 1. 1 1	535.00	KLG
	NACIONAL			
091400030015	MONDONGO	2.3. 1 1. 1 1	364.00	KLG
	IMPORTADO			
091400030057	CORAZON DE RES	2.3. 1 1. 1 1	512.00	KLG
	NACIONAL			
091400050115	PESCADO BONITO ENTERO EVISCERADO (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	5,200.00	KLG
	NACIONAL			
093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	680.00	KLG

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE – PRESIDENTE – COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE – PRIMER MIEMBRO – COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE – SEGUNDO MIEMBRO – COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON" – Mg. Margarita Rosa Rodriguez Haro – C.S.P. Nº 9561 – NUTRICIONISTA Y DIETETICA
Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON" – Mg. Dennis Velasquez Carrasco – Reg. M. Nº 052-006708 – JEFE DE OFICINA DE ADMINISTRACION
Firma Autorizada

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH – U.E. "ELEAZAR GUZMAN BARRON" – AREA DE ADQUISICIONES – FIRMA – HORA 23/10/23 – RECIBIDO

PROGRAMACIÓN – COMPRA [X] FECHA 20/10/2023 – SERVICIO [ ] – VIATICO [ ] FF.FF. RO

7 ✓

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE POLLO Y VISCERAS DE RES

P/C N° 3539-2023/SNyD.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

I. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**
Adquisición de **CARNES, PESCADO, HUEVOS Y MENUDENCIAS**, para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón".

II. **FINALIDAD PUBLICA:**
Brindar alimentación de calidad a pacientes de los diferentes servicios de hospitalización con dietas de acuerdo a su patología, personal que realizan guardias diurnas y nocturnas, médicos residentes e internos de las diferentes especialidades.

III. **OBJETIVO:**
Adquirir alimentos de calidad para brindar una adecuada alimentación, el cual servirá para atender con raciones a pacientes hospitalizados y usuarios del comedor.

IV. **CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS:**

5.1 Características y condiciones:

- Los productos deben cumplir con la descripción de las fichas técnicas para cada bien.
- **Carne de Pollo:** Además de cumplir con lo indicado en la ficha técnica, deberá tener un peso promedio de 2 kilos aprox., la rabadilla y grasa abdominal debe ser retirado.
- **Carne de Cerdo, Carne de Res y Pescado:** Los productos requeridos deben tener el peso exacto, y ser de primera, así mismo deberán cumplir con las características organolépticas y en buen estado de conservación.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

- **Los Huevos de Gallina**, calidad primera, de color pardo y tamaño mediano uniforme.
- **Las Menudencias de Res** (Hígado, Mondongo y Corazón) además de cumplir con lo indicado en la ficha técnica, peso exacto, de origen nacional.

Según pedido SIGA

5.1.3 Modalidad de Ejecución Contractual: No Aplica

5.2 Documentos Obligatorios (Admisibilidad)

- Declaración Jurada de Carta de Compromiso de canje y/o reposición por vicios ocultos.
- Declaración Jurada de Carta de Compromiso de cambio por incumplimiento de las características organolépticas.
-

5.3 Requisitos de habilitación

Se adjunta los requisitos de habilitación según la información complementaria de los bienes a convocar.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

76

5.4 Lugar y plazo de ejecución

5.6.1 Lugar: Los productos serán entregado en el Almacén de Nutrición del Hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina (Cruce con Av. Anchoveta) – Distrito de Nuevo Chimbote -Ancash

5.6.2 Plazo y Horario: El plazo de ejecución contractual será por un año. La entrega se realizará en los plazos, días y horarios siguientes:

- **Carne de pollo,** Sera los días **lunes, miércoles y viernes** de cada semana, de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y cronograma de entrega.
- **Carne de Res y Cerdo:** Los días **viernes** de cada semana en el horario de 8:00 a.m. a 9:00 a.m., de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y según cronograma de entrega.
- **Carne de Pescado:** Sera los días **Martes** y **Jueves** de cada semana, de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal.
- **Menudencias de res** (Hígado, Mondongo y Corazón), serán los días **viernes** de cada semana, el horario para ambas entregas será de 8:00 a.m. a 9:00 a.m., de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y cronograma de entrega.
- **Huevos:** Se entregarán los días **viernes** de cada semana

Se adjunta Cronograma de entrega

5.7 Otras obligaciones por la entidad:

El Servicio de Nutrición Y Dietética, proporcionará al Proveedor(es), la Programación para la atención semanal de Carnes, Pescado huevos y Menudencias.

5.8 Adelantos: La entidad **no otorgará** adelantos.

5.9 Medidas de control durante la ejecución contractual

- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** La coordinación con el proveedor lo realizará la Unidad de Logística en coordinación con la responsable de Nutrición y Dietética.
- **Áreas responsables de las medidas de control:** Representado por el Almacenero Central, Almacenero del Servicio de Nutrición y por la responsable del mencionado Servicio.
- **Área que brindará la conformidad:** La conformidad de los productos estará del Almacenero del Servicio de Nutrición y por la jefe del mencionado Servicio, los mismos que certificaran la calidad, cantidad, plazo de entrega y cumplimiento de las condiciones contractuales establecidas, de existir observaciones se consignara en el informe respectivo, dando un plazo prudencial para la subsanación, el cual no podrá ser menor a 2 días ni mayor de 3 días calendarios, posterior a la notificación del mismo.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

75

5.10 Forma de pago: Se realizará un único pago, luego de otorgada la conformidad correspondiente según cronograma de entrega

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

- ✓ Orden liquidada por el responsable de almacén central y autocontrol, visto bueno de la responsable del Servicio de Nutrición y Dietética.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Guía de Remisión

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH DIRESA ANCASH HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON
Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.N.P. Nº 0681
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

Los productos serán entregado en el Almacén de Nutrición del Hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina (Cruce con Av. Anchoveta) – Distrito de Nuevo Chimbote -Ancash

La entrega se realizará en el Almacén General del Hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina (Cruce con Av. Anchoveta) – Distrito de Nuevo Chimbote – Ancash, y de lunes a viernes en el horario de 8.00 a 13.00 horas.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

3.1.2 Plazo de entrega

El plazo de ejecución contractual será por un año. La entrega se realizará en los plazos, días y horarios siguientes:

- **Carne de pollo,** Sera los días **lunes**, **miércoles** y **viernes** de cada semana, de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y cronograma de entrega.
- **Carne de Res y Cerdo:** Los días **viernes** de cada semana en el horario de 8:00 a.m. a 9:00 a.m., de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y según cronograma de entrega.
- **Carne de Pescado:** Sera los días **Martes** y **Jueves** de cada semana, de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal.
- **Menudencias de res** (Hígado, Mondongo y Corazón), serán los días **viernes** de cada semana, el horario para ambas entregas será de 8:00 a.m. a 9:00 a.m., de acuerdo a las cantidades establecidas en la programación semanal y cronograma de entrega.

Huevos: Se entregarán los días **viernes** de cada semana

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

Los bienes se entregarán en el plazo de siete (07) días calendarios como máximo y será contabilizado a partir del día siguiente de enviada la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Importante
En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Se adjunta Cronograma de Entrega:

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE — COMITE DE SELECCION — SEGUNDO MIEMBRO

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE — COMITE DE SELECCION — PRIMER MIEMBRO

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE — COMITE DE SELECCION — PRESIDENTE

PROGRAMACION DE POLLO Y MENUDENCIAS (PROCESO POR SIE) - 2024
SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

P/C N° 3539

N°	DENOMINACION	U.M.	AÑO 2023												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
			ENE	FEB	MAR.	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
2	CARNE DE CERDO CON HUESO	KILO	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	120	1560
4	CARNE DE POLLO S/MENUDENCIAS	KILO	1610	1380	1495	1495	1610	1380	1610	1495	1495	1495	1495	1495	18055
5	CARNE DE RES SIN HUESO	KILO	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	120	1560
6	CORAZON DE RES	KILO	24	24	30	224	30	24	24	30	24	24	30	24	512
7	HUEVO DE GALLINA CALIDAD 1ERA.	KILO	55	53	65	52	65	52	52	65	52	52	65	52	680
8	HIGADO DE RES	KILO	24	24	30	24	30	247	24	30	24	24	30	24	535
9	MONDONGO	KILO	28	28	35	28	35	28	28	35	28	28	35	28	364
11	PESCADO BONITO FRESCO	KILO	400	400	500	400	500	400	400	500	400	400	500	400	5200

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH — DIRECCION REGIONAL HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

Mg. Margarita Pilar Rodriguez Haro
C.N.P. N° 0011
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

28

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No corresponde.

4.2 Conformidad de los bienes

La conformidad de los productos estará a cargo del Almacenero del Servicio de Nutrición y por la jefa del mencionado servicio, los mismos que certificaran la calidad, cantidad, plazo de entrega y cumplimiento de las condiciones contractuales establecidas, de existir observaciones se consignara en el informe respectivo, dando un plazo prudencial para la subsanación, el cual no podrá ser menor a 2 días ni mayor de 3 días calendarios, posterior a la notificación del mismo.

4.3 Forma de pago

Se realizará un único pago, luego de otorgada la conformidad correspondiente según cronograma de entrega

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

- Orden liquidada por el responsable de almacén central y autocontrol, visto bueno de la responsable del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en la UNIDAD DE LOGISTICA DEL HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON, sito en AV. BRASIL S/N URB. SANTA CRISTINA – NUEVO CHIMBOTE.

4.4 Reajuste de los pagos

No corresponde.

Advertencia
Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.5 Otras penalidades aplicables

No corresponde.

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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

No corresponde

4.7 Condiciones de los consorcios

No corresponde.

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

No corresponde.

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN[7]

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

74

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
FILETE DE PESCADO REFRIGERADO		
344.	Filete de Bonito refrigerado	**Para producto nacional:** Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal en la que fue producido el bien, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. En el caso de que los filetes se encuentren envasados: 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. **Para productos importados:** Copia simple del Protocolo Técnico 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 los filetes se encuentren envasados: 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.
345.	Filete de Cojinova refrigerado	
346.	Filete de Corvina refrigerado	
347.	Filete de Jurel refrigerado	
348.	Filete de Lisa refrigerado	
349.	Filete de Merluza refrigerado	
350.	Filete de Perico refrigerado	
351.	Filete de Reineta refrigerado	
352.	Filete de Tilapia refrigerado	
353.	Filete de Tollo refrigerado	
354.	Filete de Trucha refrigerado	
PESCADO EVISCERADO REFRIGERADO		
355.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	**Para producto nacional:** Copia simple del Protocolo Técnico 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;
356.	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[7]Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

23

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
357.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	O, Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Copia simple del Protocolo Técnico 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. <u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado</u> 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. <u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. **Para productos importados:** Copia simple del Protocolo Técnico 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. <u>En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado</u> 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.
358.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
359.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	
360.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
361.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
362.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
363.	Merluza eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	
364.	Merluza eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
365.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
366.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A	
367.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
368.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
PESCADO CONGELADO		
369.	Bonito entero congelado	**Para producto nacional:** 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.
370.	Jurel entero congelado	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

71

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
215.	Pollo entero con menudencia refrigerado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la 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 Nº 029-2007-AG, y su modificatoria. 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.
216.	Pollo entero sin menudencia refrigerado	
217.	Pollo entero sin menudencia congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias; Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la 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 Nº 029-2007-AG, y su modificatoria. 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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

21

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
194.	Charqui[3]	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. 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.
195.	Huevo de gallina calidad primera	
196.	Huevo de gallina calidad segunda	
197.	Huevo de gallina calidad tercera	
198.	Filete de pechuga de pollo refrigerado	
199.	Filete de pierna completa de pollo refrigerado	
200.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)	
201.	Encuentro de pollo refrigerado	
202.	Pechuga entera con alas de pollo refrigerada	
203.	Pechuga especial de pollo refrigerada	
204.	Pierna de pollo refrigerada	
205.	Pierna especial de pollo refrigerada	
206.	Pierna con encuentro de pollo refrigerada	
207.	Filete de pechuga de pollo congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. 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.
208.	Pierna de pollo congelada	
209.	Pierna con encuentro de pollo congelada	
210.	Pierna especial de pollo congelada	
211.	Filete de pierna completa de pollo congelado	
212.	Encuentro de pollo congelado	
213.	Pechuga entera con alas de pollo congelada	
214.	Pechuga especial de pollo congelada	

[3] Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

20

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
	ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
228.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado	del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.
229.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado	
230.	Carne de res – Corte asado pejerrey congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u> Copia simple 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 Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, <u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> 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 Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.
231.	Carne de res – Corte asado pejerrey refrigerado	
232.	Carne de res – Corte bola de lomo congelado	
233.	Carne de res – Corte bola de lomo refrigerado	
234.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado	
235.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado	
236.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado	
237.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado	
238.	Carne de res – Corte costillar congelado	
239.	Carne de res – Corte costillar refrigerado	
240.	Carne de res – Corte cuadril congelado	
241.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado	
242.	Carne de res – Corte lomo fino congelado	
243.	Carne de res – Corte lomo fino refrigerado	
244.	Carne de res – Corte malaya congelado	
245.	Carne de res – Corte malaya refrigerado	
246.	Carne de res – Corte osobuco congelado	
247.	Carne de res – Corte osobuco refrigerado	
248.	Carne de res – Corte sancochado de pecho congelado	
249.	Carne de res – Corte sancochado de pecho refrigerado	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

19

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
250.	Carne de res – Corte tapa congelado	Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
251.	Carne de res – Corte tapa refrigerado	
252.	Menudencia de res – Corazón congelado	
253.	Menudencia de res – Corazón refrigerado	
254.	Menudencia de res – Hígado congelado	
255.	Menudencia de res – Hígado refrigerado	
256.	Menudencia de res – Mondongo congelado	
257.	Menudencia de res – Mondongo refrigerado	
258.	Menudencia de res – Patas congeladas	
259.	Menudencia de res – Patas refrigeradas	
260.	Menudencia de res – Pulmón congelado	
261.	Menudencia de res – Pulmón refrigerado	
262.	Carne de porcino - Carcasa congelada	Copia simple de la 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 Nº 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios. <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>: Copia simple del Certificado de 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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u>
263.	Carne de porcino - Carcasa refrigerada	
264.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera congelada	
265.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad primera refrigerada	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

18

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
266.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra congelada	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 Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, *Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado*: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.
267.	Carne de porcino - Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada	
268.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra congelada	
269.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad extra refrigerada	
270.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera congelada	
271.	Carne de porcino - Carcasa de lechón calidad primera refrigerada	
272.	Carne de porcino - Brazuelo entero refrigerado	Copia simple del Certificado de 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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante
273.	Carne de porcino - Brazuelo entero congelado	
274.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso refrigerado	
275.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso congelado	
276.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado	
277.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel con hueso sin pata congelado	
278.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso refrigerado	
279.	Carne de porcino - Brazuelo sin piel sin hueso congelado	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

17

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
	ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
280.	Carne de porcino - Lomo entero refrigerado	Decreto Supremo Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, *Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado*: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.
281.	Carne de porcino - Lomo entero congelado	
282.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso refrigerado	
283.	Carne de porcino - Lomo sin piel con hueso congelado	
284.	Carne de porcino - Bife de lomo refrigerado	
285.	Carne de porcino - Bife de lomo congelado	
286.	Carne de porcino - Panceta entera refrigerada	
287.	Carne de porcino - Panceta entera congelada	
288.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso refrigerada	
289.	Carne de porcino - Panceta sin piel con hueso congelada	
290.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso refrigerada	
291.	Carne de porcino - Panceta sin piel sin hueso congelada	
292.	Carne de porcino - Pierna entera refrigerada	
293.	Carne de porcino - Pierna entera congelada	
294.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	
295.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata congelada	
296.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso refrigerada	
297.	Carne de porcino - Pierna sin piel sin hueso congelada	
298.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso refrigerada	
299.	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso congelada	

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
DIRES ANCASH
HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"
Mg. Margarita Pilar Rodriguez Huro
C.N.P. Nº 0661
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
Alimentos, bebidas y productos de tabaco
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf
Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf
Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf
Componentes y suministros de fabricación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf
Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf
Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf
Suministros y equipo de Limpieza
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf

Advertencia
*La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.* *No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

No corresponde.

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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 Nº[.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI Nº [.....], y de otra parte [.....], con RUC Nº [.....], 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 prodela**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICAN°**[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[8]

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientesde otorgadala conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

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

contratopara 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 PERFECCIONAMIENTODEL 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 LASMISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo149 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 doscientosmil 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 puedesolicitar 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."*

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITÉ DE SELECCIÓN

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 cumpliese 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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITÉ DE SELECCIÓN

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 defectosovicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos40 de la Ley de Contrataciones del Estadoy 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 morapor cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITÉ DE SELECCIÓN

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 DÉCIMACUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36de la Ley de Contrataciones del Estado, y elartículo 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 DÉCIMAQUINTA: 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[9]

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"	"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[10].

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[9] 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).

[10] 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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

ANEXOS

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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[11]		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[12]

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.

---

[11] 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.

[12] 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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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[13]		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Datos del consorciado …					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[15]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

_____

[13] 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.

[14] Ibídem.

[15] Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra[16]

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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[16] 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 Nº2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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 Nº 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 Nº3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DESELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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 Técnicasque 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 Nº4

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

Señores
COMITÉ DESELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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 ala**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICAN°**[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]	[%][17]
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%][18]
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100%[19]

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

[18]Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
[19] Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....	.....
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**Tipo y N° de Documento de Identidad**

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

Importante

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

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 Nº 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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITE DE SELECCION

ANEXO Nº5

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

Señores
COMITÉ DESELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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 Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITE DE SELECCION

1.- Que el domicilio fiscal de la empresa[20] 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.[21]

[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.

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITE DE SELECCION

[20] 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

[21] En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 6

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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRESIDENTE COMITÉ DE SELECCION

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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:

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE PRIMER MIEMBRO COMITÉ DE SELECCION

- ✓ 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

U.E. "E.G.B." NUEVO CHIMBOTE SEGUNDO MIEMBRO COMITÉ DE SELECCION

Importante

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

ANEXO Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº008-2023-HREGB-I
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
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo 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]".