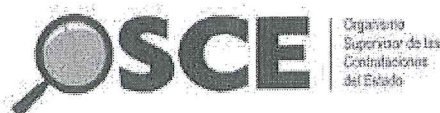


BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 –
ESSALUD – RPA**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DEL PAQUETE DE VÍVERES SECOS PARA
EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO
DÍAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL
ALMENARA**



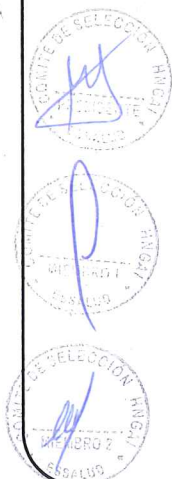
DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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:

- 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.
- 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.
- Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ 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>

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

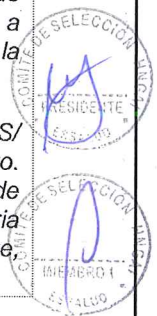
Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*



3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Seguro Social de Salud
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : Av. Grau 800 – La Victoria - Lima
Teléfono: : 324 2986 / 974659781
Correo electrónico: : procesos1.adq.rpa@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DEL PAQUETE DE VÍVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO DÍAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA.**

N°		CÓDIGO	PRODUCTO	UM	TOTAL
1	1.1	190060005	Aceite vegetal	LT	840.00
	1.2	190070004	Arroz extra	KG	6,600.00
	1.3	190040020	Avena	KG	180.00
	1.4	190050015	Azúcar blanca	KG	2,640.00
	1.5	190040071	Frijol canario	KG	72.00
	1.6	190040076	Garbanzos	KG	72.00
	1.7	190070067	Harina de trigo preparada	KG	120.00
	1.8	190040099	Lentejas	KG	60.00
	1.9	190040145	Pallares secos	KG	60.00
	1.10	190040153	Papa seca	KG	72.00
	1.11	190050083	Sal molida de cocina	KG	420.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD DE APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 13 de marzo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Directamente Recaudados/Recursos Propios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 (Ocho con 00/100 soles) en caja de la Entidad, en la Oficina de Tesorería ubicado en AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA y se entregará las Bases en la Oficina de Abastecimiento ubicado en el 6to piso de AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 - ley de Presupuesto del Sector Público para el Año 2022.
- Ley N° 31366 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082 – 2019 – EF que aprueba el TUO DE LA Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377 – 2019 – EF, y modificado por Decreto Supremo N° 168 – 2020 – EF.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27056, Ley de Creación de Seguro Social de Essalud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social de Salud.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007 – 2008 – TR – Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008 – 2008 – TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

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



comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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".

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 193 – 1188689 – 0 – 57

Banco : BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

N° CCI³ : 00219300118868905710

”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

En caso de transferencia interbancaria.

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 – PIDE⁴ 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 comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

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

Importante

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

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

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

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la RPA, sitio en Av. Grau 800, sexto piso B – la Victoria – Lima.



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.



000. 179

CONDICIONES GENERALES



ADQUISICIÓN DEL PAQUETE VÍVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA



Dr. Natividad Chiriquito
17/05/2023
Jefe del Área de Nutrición y Dietética





**ADQUISICION DEL PAQUETE VIVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE
NUTRICION DEL HOSPITAL I II AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL DE LA
RED PRESTACIONAL ALMENARA**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION

Adquisición de Viveres Secos para el Servicio de Nutrición del Hospital I II Aurelio Díaz Ufano y Peral de la Red Prestacional Almenara.

2. FINALIDAD PUBLICA DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN

El presente requerimiento tiene como objetivo contar con los alimentos requeridos en la elaboración de los regímenes para el paciente y personal asistencial, con la finalidad de cumplir con el requerimiento nutricional necesario en aras de su pronta recuperación y mejorar el cuadro global y su calidad de vida.

3. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL BIEN:

Servicios de Nutrición del Hospital I II Aurelio Díaz Ufano y Peral de la Red Prestacional Almenara.

4. ANTECEDENTES

Siendo la nutrición un componente principal de la mejoría del paciente y el buen rendimiento del personal asistencial es imprescindible entonces brindar una alimentación de calidad que cumpla con las leyes de la alimentación para lo cual es necesario la adquisición de los Viveres Frescos y Secos que se utilizarán en la elaboración de los regímenes programados por el Servicios de Nutrición de las Unidades Operativas Descentralizada de la Red Prestacional Almenara.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La presente contratación se registrará bajo el sistema de contratación a Precios Unitarios.

6. NUMERO DE REFERENCIA EN EL PAC:

Para su inclusión al PAC 2023.

7. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

5.1.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar atención al asegurado con los más altos estándares de calidad, en el marco de un fuerte compromiso del Estado con el Bienestar de los Asegurados.

5.1.2 OBJETIVO ESPECIFICO

Mejorar la calidad Nutricional del paciente y personal asistencial de las Unidades Operativas Descentralizada de la Red Prestacional Almenara., logrando la satisfacción del usuario.



Lic. Kelly de Villamorina Chiriquina
NUTRICIONISTA
C.N.P. A.159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL
ALMENARA



8. DE LA CONFORMIDAD Y RECEPCIÓN

La conformidad y la recepción se sujeta a lo dispuesto en la normatividad de Contrataciones del Estado; la recepción será dada por el jefe de Almacén (o quien haga sus veces) y la conformidad por el encargado del Control de Calidad de Alimentos del Servicio de Nutrición en el almacén de víveres, considerando el cumplimiento de lo siguiente:

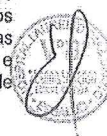
Calidad:

Los alimentos que se entreguen en los almacenes de la entidad, deben corresponder a las especificaciones requeridas y estar de acuerdo al producto adjudicado. Los alimentos deben presentar un adecuado estado de conservación.

Verificación de los bienes a entregar:

Para llevar a cabo tal verificación el contratista deberá entregar copia simple de los siguientes documentos:

- ✦ Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- ✦ Copia de Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal, Arroz Extra, Avena en hojuelas, Azúcar Blanca, Harina de trigo preparada y Papa Seca expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S.007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✦ Copia del Acta de Inspección Vigente de los Vehículos de Transporte en cumplimiento de lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Copia del Acta de Inspección Vigente de los Vehículos de Transporte en cumplimiento de lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✦ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- ✦ La micro y pequeña empresa (MYPE) copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N°004-2014-SA. "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA".
- ✦ Declaración Jurada de Canje y/o Reposición por defecto o vicios ocultos



9. CRONOGRAMA Y PLAZOS DE ENTREGA

El requerimiento cuenta con entregas periódicas, según cronograma detallado en el Anexo N°01.

Lic. Kelly S. Arredondo Chayloque
NUTRICIONISTA
C.O.P. 4199
HOSPITAL AURELIO DIAZ UTRERO Y PERAL
ESSALUD





175

La entrega de los bienes se realizará en la Unidad de Almacén y Distribución del Hospital I II Aurelio Díaz Ufano y Peral – Situado en Av. Río Majes s/n – San Juan de Lurigancho y conforme al cronograma establecido.

La compra se realizará considerando el 100% de la cantidad total consignada en el cuadro de requerimiento. Sin perjuicio de ello si la entidad considera conveniente, podrá efectuar la reducción de la prestación de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad de la Ley de Contrataciones del Estado.

Los plazos de entrega para los bienes como máximo:

Para la primera entrega, hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Para las siguientes entregas, hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de la Orden de Compra respectiva.

ESSALUD no está obligado a recibir los bienes después de la fecha límite de entrega, sin lugar a reclamo del contratista por daños y perjuicios.

OTRAS MODIFICACIONES

Cuando no resulten aplicables los adicionales, reducciones y ampliaciones, las partes pueden acordar otras modificaciones al contrato (siempre que las mismas deriven de hechos sobrevinientes al perfeccionamiento del contrato que no sean imputables a alguna de las partes) que permitan alcanzar la finalidad del contrato de manera oportuna y eficiente que no cambien los elementos determinantes del objeto del contrato.

10. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes se realizará en la Unidad de Almacenes y Distribución del Hospital I II Aurelio Díaz Ufano y Peral – Situado en Av. Río Majes s/n – San Juan de Lurigancho.

El horario para la recepción de los bienes en los almacenes de EsSalud es de lunes a viernes 8:00 a 11:00 horas.

Excepcionalmente, cuando la Entidad lo requiera podrá comunicar que entregue los Dispositivos Médicos correspondientes a cada mes, en un lugar de destino distinto. Dicha comunicación será establecida en la correspondiente orden de compra.



11. TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria. Así como lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.



12. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

1. CONTROL DE CALIDAD

La calidad de los productos alimenticios debe entenderse como la condición de estar conforme y aptos para su uso en las preparaciones de las dietas que brinda el Hospital I II Aurelio Díaz Ufano y Peral – EsSalud.

En caso de presentarse alguna queja u observación de parte del usuario o reporte relacionado a la calidad del alimento, la entidad podrá solicitar el control posterior (a la



Lic. Kelly S. Vidanarena Chafarique
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL
San Juan de Lurigancho



175

entrega) del lote en cuestión, a un laboratorio acreditado de la Red de Laboratorios de Control de Calidad. En caso el resultado analítico es CONFORME, el costo de dichos controles será asumido por EsSalud, caso contrario los costos serán asumidos por el proveedor.

Cuando un lote sea declarado NO CONFORME, el proveedor se obliga a retirar de los almacenes de EsSalud los saldos de dicho lote, procediendo inmediatamente al canje y/o reposición del lote en un plazo no mayor a los 2 (dos) días calendarios contados a partir de la fecha de recibida la comunicación por parte de EsSalud.

Si las causas o motivos de la no conformidad son extendibles a todas las unidades del lote y de haberse consumido parte del lote No Conforme y/o haberse efectuado el pago, el proveedor se obliga a reponer las cantidades consumidas y al canje de las unidades restantes.

En caso de no efectuarse el canje de un lote No Conforme, el proveedor abonará el costo correspondiente, siempre y cuando la entidad haya efectuado el pago de dicho lote, mediante pago en efectivo, cheque de gerencia, o deduciéndolo de cualquiera de sus facturas.

13. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en pagos mensuales, 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.

14. VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de EsSalud no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos, por causas atribuibles al Contratista, debiendo proceder a la reposición o canje total del lote de los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas.

Si durante el acto de recepción de los bienes se advirtiera mermas /o productos deteriorados a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 02 días de notificado el hecho por parte de la Entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el plazo establecido en la Resolución Administrativa N° 1325-CME-PJ- "Aprueba el Cuadro General de Términos de la Distancia".

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contabilizado a partir de la emisión de la conformidad.

15. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad según lo indicado en el Artículo N°162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado.



Lic. Kelly S. Alarcón Chajón
NUTRICIONISTA
C.M.P. 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UENOSY RPA
ESSALUD





174

ÍTEM	OCURRENCIA	TIPO DE FALTA	SANCIÓN	PROCEDIMIENTO
1	Traer productos no conformes según las especificaciones técnicas	Leve	levantamiento de acta de amonestación para su reposición en menos de 24 horas	El área de Nutrición levantará el acta de amonestación.
2	Por llegar una (01) hora tarde	Leve	levantamiento de acta de amonestación	El área de Nutrición levantará el acta de amonestación.
3	Por llegar más de dos (02) hasta veinticuatro (24) horas tarde	Moderada	Levantamiento de acta con la penalidad del 1% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
	No reponer los productos observados en el plazo establecido	Moderada	Levantamiento de acta con la penalidad del 2% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
4	Por llegar más de veinticuatro (24) hasta cuarenta y ocho (48) horas tarde	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 5% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
5	Por llegar tarde más de cuarenta y ocho (48) horas hasta una semana	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 10% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
6	Por no traer los productos más de una semana hasta 30 días.	Muy grave	Levantamiento de acta solicitando la penalidad de solución del contrato por su incumplimiento	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
7	Por acumular cinco (05) faltas leves	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 15% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las cinco (05) actas de amonestación por faltas leves, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.
8	Por acumular cinco (03) faltas moderadas	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 15% de penalidad del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las tres (03) actas de amonestación por faltas moderadas, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.

16. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

De acuerdo con el artículo 29 del Reglamento, los requisitos de calificación se encuentran en el ANEXO N° 03 que forman parte del requerimiento.

LA Kelly S. Alvarado Chafariz
COORDINADORA
N.º 4139
CORPORA ALVARADO CHAFARIZ
ALVARADO



173

17. ANEXOS Y FORMATOS DEL REQUERIMIENTO

Se indican los siguientes anexos, que forman parte del requerimiento:

- Anexo N°01: Cuadro de entrega del ítem. (Cronograma).
- Anexo N°02: Especificación Técnica del ítem.
- Anexo N°03: Requisitos de Calificación del ítem.
- Anexo N°04: Formatos.



[Handwritten signature]
Ing. Kelly S. Rodríguez Chafarrete
INTECCIONISTA
S.N.P. 4129
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL
ESSALUD



Anexo N°01
Cuadro de entrega del ítem. (Cronograma).

PAQUETE SECO

N°	CODIGO	PRODUCTO	UM	MES 01	MES 02	MES 03	MES 04	MES 05	MES 06	MES 07	MES 08	MES 09	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1.1	190060005	Acetate vegetal	LT	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840.00
1.2	190070004	Arroz Extra	KG	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	6,600.00
1.3	190040020	Avena	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180.00
1.4	190050015	Azúcar blanca	KG	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2,640.00
1.5	190040071	Frijol canario	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.00
1.6	190040076	Garbanzos	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.00
1.7	190070067	Harina de trigo preparada	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120.00
1.8	190040099	Lentijas	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60.00
1.9	190040145	Pallares secos	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60.00
1.10	190040153	Papa seca	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.00
1.11	190050083	Sal molida de cocina	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420.00

172

Handwritten signature and stamp.

Handwritten signature and stamp.



Alsaud
Seguro Social para todos





171

18. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

7.1 Presentación de los productos a contratar, Deberá estar correctamente envasado sin deterioros ni enmendaduras, siendo esta la presentación para el ingreso a los Almacenes de Viveres del Hospital, los pesos por producto.

7.2 Especificaciones Técnicas que se consideran son las establecidas por la OSCE ya que se tratan de alimentos que se adquieren por la modalidad de Subasta Inversa, los cuales se encuentran comprendidos en la lista de bienes comunes, que establece el Ministerio de la Producción. A continuación, se incluirán las fichas técnicas de cada uno de los bienes a contratar.

CARACTERISTICAS ADICIONALES DE CADA ITEM

PRODUCTO	CALIBRE (Tipo, Tamaño)	DETALLE (Peso, Diámetro)
Aceite vegetal	Según Ficha Técnica	
Arroz Extra	Clase mediano	6,2 mm a 6,6mm
Azúcar blanca	Según Ficha Técnica	
Garbanzos	Grande	46-48
Frijol canario	Según Ficha Técnica	
Lentejas	1	Mayor o igual que 7,5
Avena	Según Ficha Técnica	
Harina de trigo preparada	Según Ficha Técnica	
Pallares secos	Según Ficha Técnica	
Papa seca	Según Ficha Técnica	
Sal molida de cocina	Según Ficha Técnica	



[Handwritten signature]
D.L. Kelly S. Alarcón Chajón
PATRICIONISTA
C.N.P. 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFAÑO Y PERAL
ESSALUD



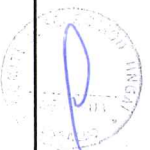


170

Anexo N° 02
Especificaciones técnicas del ítem



ps
LIC. Kelly S. Alvarado Chaparro
FOTOGRAFISTA
C.A.P. 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFAÑO Y PERALTA
ALMENARA



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida : LITRO
Descripción general : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

168

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA 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 contenido neto del bien 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 de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

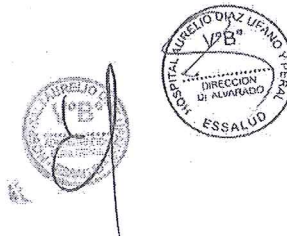
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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 las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Dr. Sandy E. Alvarado Cárdenas
FONCIORISTA
C.N.P. 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL
ESSALUD

FICHA TÉCNICA
APROBADA

0001 167

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, geminados, sucios.- Estar exento de ñelén y polvillo.	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	0,0%									
Granos tizosos totales	Máximo 2%									
Granos tizosos parciales	Máximo 5%									
Granos dañados	0,0%									
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15%	
Granos quebrados	Máximo 5%	
Granos inmaduros	0,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

166

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 08

Página 2 de 3
LIC. ALI. NUTRICIONISTA
C.N.P. 4159
HOSPITAL ALFREDO DIAZ URBANO Y PARRA
ESSALUD

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

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.



[Handwritten signature]
Dra. Remy A. Villalón Chafarín
N.º 4159
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL
ESSALUD



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

164

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR BLANCA
Denominación técnica	: AZÚCAR BLANCO DIRECTO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el azúcar obtenido del jugo de caña (<i>Saccharum</i> sp), mediante método de sulfitación. Producto sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña o del jarabe, mediante procedimientos industriales apropiados de remoción de color e impurezas, desprovistos de miel madre

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar blanca debe tener color blanco, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que constituyan un peligro para la salud humana, según el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico	NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición
Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z	
Humedad	Máximo 0,10% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 350 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,10% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg	
Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI	
Contaminantes		
Dióxido de Azufre (SO ₂)	Máximo 10 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg	
Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg	
INOCUIDAD		
Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .		

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

~~~~~  
Versión 09

Página 4 de 21

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Se debe emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

**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 azúcar blanca, debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y lo indicado en el numeral 10 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica:

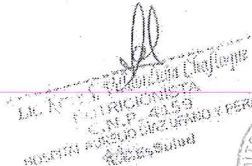
- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

**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.





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

162

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA  
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | REFERENCIA                                                                                 |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-------------|
| CALIDAD              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| Calibre              | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS.<br>Garbanzo. Requisitos.<br>2ª Edición |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | <table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="4">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table> |                                                                                            | Calibre (Tamaño del grano)                                                    | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | 46 - 48 | 48 - 50 | Mediano | 50 - 55 | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | 70 - 75 | Pequeño | 75 - 80 | 80 - 90 | 90 - 100 | 100 o mayor |
|                      | Calibre (Tamaño del grano)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                            | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | Grande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                            | 40 - 42                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 42 - 44                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 44 - 46                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 46 - 48                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 48 - 50                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | Mediano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                            | 50 - 55                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 55 - 60                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 60 - 65                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            | 65 - 70                                                                       |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| 70 - 75              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| Pequeño              | 75 - 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | 80 - 90                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | 90 - 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | 100 o mayor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| Requisitos generales | Los granos de garbanzo deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>                                                                                        |                                                                                            |                                                                               |                                                                               |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |

| CARACTERÍSTICA                          | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
| Grado de calidad                        | No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.<br><br>Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: |                                                                                                                  |
| <u>Tolerancias de calidad</u>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| - Grano enfermo                         | 0%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |
| - Grano picado                          | Máximo 0,25%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| - Grano partido o quebrado              | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| - Grano arrugado                        | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| - Materias extrañas                     | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| - Variedad contrastante y grano verdoso | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                               | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                             | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

**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

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



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 de los envases de granos de garbanzo calidad 1 - extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.



*L.L. Kelly S. Villanueva Chiglope*  
PATRICIA CHIGLOPE  
C.N.P. 4159  
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL  
ALMENARA

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

159

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA  
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                         | REFERENCIA                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                    |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                               |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%            | NTP 205.015:2015/LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y sus Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016. CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.<br>- Ausencia de granos con hongos. |                                                                                                                                                                               |
| <u>Aspecto</u>             |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                               |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                               |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.       |                                                                                                                                                                               |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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



Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

158

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**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 de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

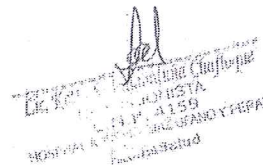
- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.



<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.  
Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición  
Versión 08

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

157

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA  
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                 | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | REFERENCIA       |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---|-----------------------|---|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| Requisitos generales           | Los granos de lenteja deben:<br><br>-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>-Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>-Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| Contenido de humedad           | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| Calibre (tamaño)               | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:<br><table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                 | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 | NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS. Lenteja<br>Requisitos. 2ª Edición |
| Calibre (tamaño)               | Diámetro (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| 1                              | Mayor o igual que 7,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| 2                              | Menor que 7,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| Grado de calidad (Tolerancias) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano infectado              | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano picado                 | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano partido o quebrado     | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano descascarado           | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano arrugado               | Máximo 4,50%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Grano quemado                | Máximo 0,20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Materias extrañas            | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |
| - Variedad contrastante        | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |               |   |                       |   |               |                                                                                       |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

155

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

**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 de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

155

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HOJUELA DE AVENA  
Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

| CARACTERÍSTICA                                                                                                                                                                           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                    |
| Requisitos físico:<br>- Tamaño de partícula<br>- Materias extrañas                                                                                                                       | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia                                                | NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016                                                                         |
| Requisitos fisicoquímicos<br>- Humedad<br>- Proteína (base seca x5,7)<br>- Fibra cruda (base seca)<br>- Cenizas (base seca)<br>- Grasa (base seca)<br>- Ácidos grasos libres (base seca) | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia                                                                                            |                                                                                                                                                                    |
| Requisitos sensoriales                                                                                                                                                                   | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia                                                                                            |                                                                                                                                                                    |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                                                                                                         | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien 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 de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

**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 las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



Dr. Aurelio Díaz Ufano y Peralta  
COORDINADOR GENERAL  
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERALTA  
ESSALUD

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

153

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : HARINA DE TRIGO PREPARADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Denominación técnica  | : HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA CONSUMO HUMANO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Descripción general   | : Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molenda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. Es la harina que contiene un agregado de sustancia leudante. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo preparada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                    |
| Humedad                                                       | Máximo 15,00%                                                                                                                                                                                                                                             | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición                                             |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                   | Máximo 0,75%                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                    |
| Acidez, (±10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                    |
| Aspecto                                                       | El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.<br>Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                                                                                    |
| Color                                                         | Blanco cremoso                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                    |
| Aditivos alimentarios                                         | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.<br>Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.                                                                       | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| MICRONUTRIENTES                                               | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                    |

Versión 03

Página 1 de 2



152

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, 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 contenido neto del bien 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

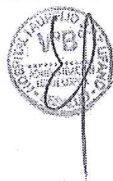
El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



DE: Arly S. Rodríguez Chacón  
FOTOCOPISTA  
C.N.P. 4159  
HOSPITAL AURELIO DIAZ UTRERO Y PERAL  
ALMENARA

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad extra debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

| Forma de la semilla                               | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | N° de granos en 100 granos (g) |
|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado | 18 - 32                 | 12,5 - 16            | 6 - 7,5               | 153 - 256               | 40 - 65                        |

El pallar calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                              |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                         |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben:<br>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.<br>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar, Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar, Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Uniformidad          | Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                         |



150

| CARACTERÍSTICA               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                                                                       |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de humedad         | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |
| Sanidad y aspecto            | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.<br><br>Asimismo, no se debe aceptar en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos. |                                                                                                                  |
| Tolerancias de calidad       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
| - Grano enfermo              | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                  |
| - Grano picado               | Máximo 0,50%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Grano partido o quebrado   | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Grano arrugado y/o chupado | Máximo 3,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Grano abierto              | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Grano descascarado         | Máximo 4,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Materias extrañas          | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| - Variedad contrastante      | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| Total                        | Máximo 10,60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| INOÇUIDAD                    | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

Versión 05

Página 2 de 3  
HOSPITAL AURELIO DIAZ URANO Y PENA  
DIRECCIÓN DE ALVARADO  
ESSALUD

**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**

En el rotulado de los envases del pailar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.



Dr. [Signature]  
COORDINADOR  
N.º 4150  
HOSPITAL AURELIO DIAZ UTRERO Y PARRA  
ALMENARA





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

143

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA SECA  
Denominación técnica : PAPA SECA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA    | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | REFERENCIA                                                                                                                                                              |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |
| Color             | Uniforme, dependiendo de la variedad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos: 1ª Edición                                                                                                |
| Olor y sabor      | Estar libre de olores y sabores desagradables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                         |
| Impurezas         | Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                         |
| Materias extrañas | Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).<br><br>No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal. |                                                                                                                                                                         |
| Humedad           | Menor a 14%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
| Homogeneidad      | El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |
|                   | La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                         |
| INOCUIDAD         | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 03

Página 1 de 2

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

**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 de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

**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.





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

145

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SAL DE COCINA  
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumedantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                                                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                |                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| <b>Requisitos sensoriales</b>                                                                 |                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| Aspecto                                                                                       | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles                                                                                             | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición                   |  |
| Color                                                                                         | Blanco                                                                                                                                         |                                                                        |  |
| Olor                                                                                          | Inodoro                                                                                                                                        |                                                                        |  |
| Sabor                                                                                         | Salado característico                                                                                                                          |                                                                        |  |
| <b>Requisitos físico químicos</b>                                                             |                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| 1. Humedad                                                                                    | Máximo 0,5%                                                                                                                                    |                                                                        |  |
| 2. Pureza                                                                                     | Mínimo 99,1%                                                                                                                                   |                                                                        |  |
| 3. Granulometría: debe pasar                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul> |                                                                        |  |
| 4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas                                            | Máximo 1,0%                                                                                                                                    |                                                                        |  |
| 5. Impurezas                                                                                  |                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| - Impurezas insolubles en agua                                                                | Máximo 0,15%                                                                                                                                   |                                                                        |  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )                                                                  | Máximo 0,4%                                                                                                                                    |                                                                        |  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )                                                                  | Máximo 0,2%                                                                                                                                    |                                                                        |  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )                                                                | Máximo 0,2%                                                                                                                                    |                                                                        |  |
| - Cadmio (Cd)                                                                                 | Máximo 0,5 mg/Kg                                                                                                                               |                                                                        |  |
| - Cobre (Cu)                                                                                  | Máximo 2,0 mg/Kg                                                                                                                               |                                                                        |  |
| - Arsénico (As)                                                                               | Máximo 0,5 mg/Kg                                                                                                                               |                                                                        |  |
| - Mercurio (Hg)                                                                               | Máximo 0,1 mg/Kg                                                                                                                               |                                                                        |  |
| - Hierro (Fe)                                                                                 | Máximo 10 mg/Kg                                                                                                                                |                                                                        |  |
| - Bario (Ba <sup>++</sup> )                                                                   | Exenta                                                                                                                                         |                                                                        |  |
| - Materia nitrogenadas                                                                        | Exenta                                                                                                                                         |                                                                        |  |
| - Boratos                                                                                     | Exenta                                                                                                                                         |                                                                        |  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. |                                                                                                                                                |                                                                        |  |
| Plomo (Pb)                                                                                    | Máximo 1,0 mg/Kg                                                                                                                               | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS |  |

Versión 02

Página 1 de 3

| CARACTERÍSTICA                                                                                                     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yodo<br>(para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)     | 30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)                                                                                                                                       | PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS<br>Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria. |
| Flúor<br>(en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)                                                                                                 | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.                                                                                        |
| INOCUIDAD                                                                                                          | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                                  |

Precisión 1: Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, 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 peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**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.



Versión 02

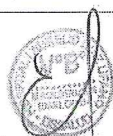
Página 3 de 3

*Al*  
Lc. P. S. Villanueva Chapoy  
FIRMANTE  
N.º 4159  
HOSPITAL AURELIO DIAZ UFANO Y PERAL  
ESSALUD



Anexo N°03  
Requisitos de Calificación del ítem.

| A   | CAPACIDAD LEGAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1 | <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</li> <li>Registro Sanitario, emitida por DIGESA, según el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, en concordancia con el Art. 91 de la Ley 26842, Ley General de Salud, para los productos industrializados de los todos los sub ítems.</li> <li>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados de todos los sub ítems.</li> </ol> <p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente donde bastara que se indique: Nombre común (Nombre científico) del bien correspondiente a contratar según, lo establecido por SENASA,</li> <li>Copia simple del Registro Sanitario vigente: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por DIGESA.</li> <li>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados.</li> </ol> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p><a href="https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf">https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf</a></p> <p><a href="https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/GUIA-DE-TRANSPORTE-DE-ALIMENTOS-WEB.pdf">https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/GUIA-DE-TRANSPORTE-DE-ALIMENTOS-WEB.pdf</a></p> |



Dr. Kely S. Villanueva Chojinque  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 4159  
HOSPITAL ALVARO DIAZ UTRERO Y PAREDA  
EsSalud







ANEXO 4

CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE  
PROTOCOLOS SANITARIOS

- a. El Contratista deberá cumplir con lo establecidos en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo – Ley 29783, su Reglamento y demás normatividad vigente.
- b. La empresa declara conocer el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de Seguro Social de Salud – ESSALUD aprobado mediante RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 988 -GG-ESSALUD-2010 y sus modificatorias, el cual está disponible en el portal web del ESSALUD:  
([https://www1.essalud.gob.pe/compendio/pdf/0000002894\\_pdf.pdf](https://www1.essalud.gob.pe/compendio/pdf/0000002894_pdf.pdf))
- c. De la Matriz IPER (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control.

- Considerar lo siguiente:

| Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Documentos a Entregar                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>El contratista deberá tener conocimiento de los peligros y riesgos a los cuales está expuesto su personal, durante la ejecución del servicio.</p> <p>* Los controles que figuren en esta matriz serán los controles que el contratista deberá implementar, (medidas de seguridad, equipos de protección personal, señalética, etc.).</p> | <p>Matriz IPER (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control, la cual se presentará a la Entidad con un plazo máximo de 15 días calendario después de haber suscrito el contrato.</p> |

- d. El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio.

✦ Adjuntar copia del permiso para operar durante la reanudación de actividades .



Dr. Kelly S. Villanueva Chiffoleiro  
COORDINADORA  
C.O.P. 4159  
HOSPITAL AURELIO DIAZ URQUIZA Y PERAL  
ESSALUD



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

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



#### Anexo N°03 Requisitos de Calificación del ítem.

| A   | CAPACIDAD LEGAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1 | <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</li> <li>Registro Sanitario, emitida por DIGESA, según el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, en concordancia con el Art. 91 de la Ley 26842, Ley General de Salud, para los productos industrializados de los todos los sub ítems.</li> <li>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados de todos los sub ítems.</li> </ol> <p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente donde bastara que se indique; Nombre común (Nombre científico) del bien correspondiente a contratar según, lo establecido por SENASA.</li> <li>Copia simple del Registro Sanitario vigente: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por DIGESA.</li> <li>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados.</li> </ol> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p><a href="https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf">https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-TRANSPORTE.pdf</a></p> <p><a href="https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/GUIA-DE-TRANSPORTE-DE-ALIMENTOS-WEB.pdf">https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/GUIA-DE-TRANSPORTE-DE-ALIMENTOS-WEB.pdf</a></p> |



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



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>

**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.*



## 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 la **ADQUISICIÓN DEL PAQUETE DE VÍVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO DÍAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA**, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 – ESSALUD – RPA – 1** para la contratación de la **ADQUISICIÓN DEL PAQUETE DE VÍVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO DÍAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA**, 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 la **ADQUISICIÓN DEL PAQUETE DE VÍVERES SECOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL I II AURELIO DÍAZ UFANO Y PERAL DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA**.

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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



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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras





penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

### OTRAS PENALIDADES



174

| ÍTEM | OCURRENCIA                                                                 | TIPO DE FALTA | SANCIÓN                                                                                             | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|----------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Traer productos no conformes según las especificaciones técnicas           | Leve          | levantamiento de acta de amonestación para su reposición en menos de 24 horas                       | El área de Nutrición levantará el acta de amonestación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2    | Por llegar una (01) hora tarde                                             | Leve          | levantamiento de acta de amonestación                                                               | El área de Nutrición levantará el acta de amonestación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3    | Por llegar más de dos (02) hasta veinticuatro (24) horas tarde             | Moderada      | Levantamiento de acta con la penalidad del 1% del monto total programado para el mes.               | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.                                          |
|      | No reponer los productos observados en el plazo establecido                | Moderada      | Levantamiento de acta con la penalidad del 2% del monto total programado para el mes.               | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.                                          |
| 4    | Por llegar más de veinticuatro (24) hasta cuarenta y ocho (48) horas tarde | Grave         | Levantamiento de acta con la penalidad del 5% del monto total programado para el mes.               | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.                                          |
| 5    | Por llegar tarde más de cuarenta y ocho (48) horas hasta una semana        | Grave         | Levantamiento de acta con la penalidad del 10% del monto total programado para el mes.              | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.                                          |
| 6    | Por no traer los productos más de una semana hasta 30 días.                | Muy grave     | Levantamiento de acta solicitando la penalidad de solución del contrato por su incumplimiento       | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.                                          |
| 7    | Por acumular cinco (05) faltas leves                                       | Grave         | Levantamiento de acta con la penalidad del 15% del monto total programado para el mes.              | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las cinco (05) actas de amonestación por faltas leves, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara.    |
| 8    | Por acumular cinco (03) faltas moderadas                                   | Grave         | Levantamiento de acta con la penalidad del 15% de penalidad del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las tres (03) actas de amonestación por faltas moderadas, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |

### CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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



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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

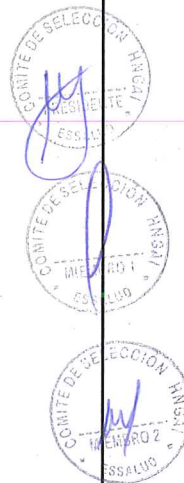
**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

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

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante

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





la ejecución del presente contrato:

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

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

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

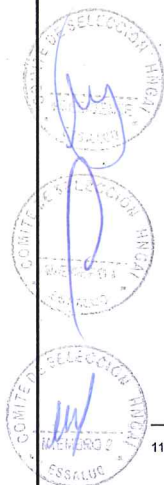
De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

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



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

## ANEXOS





**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.





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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



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

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

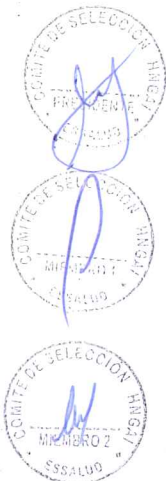
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA – 1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

**TOTAL OBLIGACIONES**

**100%<sup>20</sup>**

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

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

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





[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



ANEXO N° 6

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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 03 – 2023 - ESSALUD – RPA - 1**  
Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

