

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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:

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N° 0011-2021-MPCP-CS-SIE**

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA
TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022.**

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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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 de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, 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, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o 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 los postores sean descalificados, 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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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 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 : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
RUC N° : 2012154572792
Domicilio legal : JR. TACNA N°480-PUCALLPA
Teléfono: : 061-592563
Correo electrónico: : procesos@municportillo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022**

FILA	Unidad de Medida	Descripción	Cantidad
1	CAJA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	36
2	SACO	ARROZ PILADO SUPERIOR	80
3	KILO	ARVEJA PARTIDA	58
4	CAJA	ATÚN FIELTE EN ACEITE VEGETAL X170GR	12
5	SACO	AZÚCAR BLANCA	35
6	KILO	FREJOL CANARIO	70
7	KILO	HARINA PREPARADA	7
8	SACO	HARINA SIN PREPARAR	13
9	CAJA	HUEVO GALLINA CALIDAD PRIMERA	70
10	KILO	LENTEJA	80
11	KILO	PALLAR	82
12	KILO	QUINUA	70
13	KILO	HOJUELA DE AVENA	46
14	KILO	AJOS	120
15	UNIDAD	CHOCLO SERRANO	290
16	KILO	LIMÓN COSTEÑO	135
17	KILO	PALTA	120
18	KILO	VAINITA	60
19	KILO	ZAPALLO	350
20	UNIDAD	MANDARINA SATSUMA	2400
21	KILO	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	600
22	KILO	PAPAYA	1080
23	KILO	UVA ITALIA	380

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato 2 N° 167-2021-MPCP-GAF, de fecha 29 de diciembre de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS

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 CORRESPONDE.

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 recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles), en caja de la Entidad.

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° 31084 - LEY DE PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021
- Ley N° 31085 - LEY DE EQUILIBRIO FINANCIERO DEL PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021
- Ley 28411 Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias
- Decreto Supremo N°344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- DECRETO SUPREMO N° 082-2019-EF Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Constitución Política del Estado
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
- D.S N° 008-2008-TR-reglamento de la Ley de MYPE
- D.S. N° 007-2008- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad,

Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.

- Directiva N° 01-2019-OSCE-CD
- D.S. 044-2020-PCM y normas complementarias.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición al COVID-19”

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 – PIDE¹ 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**), indicar marca y/o procedencia de los bienes que conforman el paquete único.
- 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.

¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- a) *Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).*

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 7603000222473

Banco : Banco InterBank

"

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² 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).

- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.
- g) Copia de la Constitución de la Empresa y sus modificatorias.

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 documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en*

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/>

³ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.

- *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 mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, sito en Jr. Tacna N° 480 – Pucallpa.

⁴ 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.

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022.

Finalidad pública

SUMINISTRAR AL ALBERGUE DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR DE BIENES QUE PERMITAN MEJORAR Y MANTENER LAS CONDICIONES IDÓNEAS QUE SE BRINDAN A LOS BENEFICIARIOS, CONTEMPLANDO DENTRO DE LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL POI, REFERENTE A LOS SERVICIOS DE ATENCIÓN PRIMARIA A LOS ALBERGADOS DEL CIAM.

2. Características del bien a contratar

FILA	Unidad de Medida	Descripción	Cantidad
1	CAJA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	36
2	SACO	ARROZ PILADO SUPERIOR	80
3	KILO	ARVEJA PARTIDA	58
4	CAJA	ATÚN FIELTE EN ACEITE VEGETAL X170GR	12
5	SACO	AZÚCAR BLANCA	35
6	KILO	FREJOL CANARIO	70
7	KILO	HARINA PREPARADA	7
8	SACO	HARINA SIN PREPARAR	13
9	CAJA	HUEVO GALLINA CALIDAD PRIMERA	70
10	KILO	LENTEJA	80
11	KILO	PALLAR	82
12	KILO	QUINUA	70
13	KILO	HOJUELA DE AVENA	46
14	KILO	AJOS	120
15	UNIDAD	CHOCLO SERRANO	290
16	KILO	LIMÓN COSTEÑO	135
17	KILO	PALTA	120

18	KILO	VAINITA	60
19	KILO	ZAPALLO	350
20	UNIDAD	MANDARINA SATSUMA	2400
21	KILO	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	600
22	KILO	PAPAYA	1080
23	KILO	UVA ITALIA	380

2.1 Características técnicas

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 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	
INOCUIDAD		

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.

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.

12

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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 de aceite vegetal comestible deberá 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:



- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de registro sanitario;
- f) 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;
- g) código o clave del lote;
- h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- i) 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
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 superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:



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

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
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

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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior 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 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El arroz pilado superior deberá 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 deberán 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 3.2 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 superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá 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, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) nombre comercial (arroz pilado superior),
- b) tipo de arroz (arroz pilado),
- c) grado del arroz,
- d) país de origen.

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.



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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 1 - extra de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya

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

20

verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



23

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 – 2016 – SANIPES – DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

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

24

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 (*Saccharum* 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	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2.1 de la NTP de la referencia.	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, °Z • Humedad, % m/m • Cenizas conductimétricas, % m/m • Color a 420 nm, UI • Azúcares reductores, % m/m • Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg • Turbidez 420 nm, UI	Cumplir con lo indicado en la tabla 1 del numeral 4.2.2 de la NTP de la referencia.	
• Contaminantes para el azúcar blanco directo	Cumplir con lo indicado en la tabla 1.1 del numeral 4.2.2, de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la 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 normas complementarias

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 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.

22

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 3.2 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, deberá 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:



- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de Registro Sanitario;
- f) 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;
- g) código o clave del lote;
- h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- i) forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- j) peso neto en kilogramos 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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 comercializará 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.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 1 - extra), de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos y 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, 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.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

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

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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 3.2 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, deberán 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 indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.

25

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 molienda 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 deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá 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 deberá 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).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en los numerales 4.12 y 7 de la NTP de la referencia.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
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 normativa complementarias

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.



26

2.2. Envase y/o embalaje

Se emplearán 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, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá 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 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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 de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del 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, deberá 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 deberá 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 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.

27

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda 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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá 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 deberá 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).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos sensorial físico	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en el numeral 7 de la NTP de la referencia.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
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 normativa complementaria

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.



28

2.2. Envase y/o embalaje

Se emplearán 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, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá 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 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

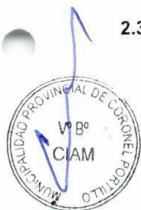
El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo el Artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el Artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá 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 deberá 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 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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el color especificado por la entidad.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 2 – de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad - cáscara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y la Tabla 3 para calidad primera de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.219:2015, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación;
- código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.



15

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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 <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); 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 se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 1 - extra establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá 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 Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 3.2 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 lenteja calidad 1 - extra deberá 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



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

31

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad superior tiene 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el Grado de Calidad superior establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior, deberá 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 superior deberá cumplir con lo especificado en la CTN 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores

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

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

32

desagradables. Además, el pallar calidad superior deberá 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 deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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 pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán 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:



- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

33

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano¹	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente²	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA³, Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de quinua pueden clasificarse según su diámetro promedio en: grandes (mayor a 1,70 mm), medianos (entre 1,70 mm y 1,40 mm) y pequeños (menores a 1,40 mm).

² A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

³ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

34

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ⁴ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	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: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con 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.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

29

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

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
CALIDAD		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - 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 - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - 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	
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 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

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.

30

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltivas secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para ajo categoría primera.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por

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

bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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 ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
Denominación técnica	: CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción general	: Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amílacea</i> St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; presentarán pancas envoltentes sanas y propias de la variedad pudiéndose tolerar una pequeña abertura que pueda presentarse en la punta. Los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas; serán de forma tipo cilíndrica, cónica, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta. Los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los choclos categoría extra o primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia.	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría extra o primera de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia.	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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 del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.



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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LIMÓN CATEGORÍA I
Denominación técnica	: LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:2005:

Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo
A	44 a más	20 - 22
B	41 a 43,9	23 - 27
C	38 a 40,9	28 - 33
D	35 a 37,9	34 - 39

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y 7.1.1 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría I calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

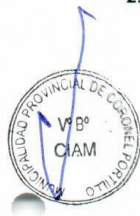
El rotulado del limón categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría I se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex CXS 197-1995 (2013):

Código por calibre	Peso (en gramos)
2	>1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	456 - 576
10	364 - 462
12	300 - 371
14	258 - 313
16	227 - 274
18	203 - 243
20	184 - 217
22	165 - 196
24	151 - 175
26	144 - 157
28	134 - 147
30	123 - 137



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5, 7.1 y 7.3 para la palta fuerte categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría I a contratar.	CXS 197-1995 (2013) Norma para el aguacate
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 197-1995 (2013), por ejemplo: palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de

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

forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar 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**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: VAINITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: VAINITA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño la vainita calidad primera, podrá ser de los siguientes tamaños, según indica el numeral 4.1.5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

Tamaño	Relación diámetro menor/Peso
A	Hasta 0,8 cm; Hasta 7 g
B	Más de 0,8 cm a 1,0 cm; Más de 7 g a 10 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad primera requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Vainita Calidad primera del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad primera deberán ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4 y 5.4.1 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Madurez - dureza de cáscara - color de cascara - textura de pulpa - color de pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Defectos		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I al momento del empaque no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores, y estar bien coloreadas, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 5	45	50
Cal 4	50	54
Cal 3	54	58
Cal 2	58	63
Cal 1	63	68
Cal 1X	68	73
Cal 1XX	73	78
Cal 1XXX	78	A más



Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1.2 y Anexo B para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y la coloración de la Mandarina Satsuma Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad.

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORIA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría extra deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría extra al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores y su coloración deberá ser característico de la variedad, según indica el numeral 5.1.2, 6.1 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría extra deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 11	58	61
Cal 10	60	63
Cal 9	62	65
Cal 8	64	68
Cal 7	67	71
Cal 6	70	74
Cal 5	73	78
Cal 4	77	82
Cal 3	81	86
Cal 2	84	90
Cal 1	87	a más

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.1 de la NTP de la referencia según la coloración de Mandarina Satsuma Categoría Extra a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría Extra de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para Naranja Valencia Categoría Extra de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría Extra a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014 por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría Extra deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento



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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papaya categoría I deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

Calibre	Peso (g)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, de la norma de la referencia.	CXS 183-1993 (2011) Norma para la Papaya
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma de la referencia.	
Tolerancias de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

55

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 183-1993 (2011), por ejemplo: papaya categoría I, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría I deberá ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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 la papaya categoría I deberán 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 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La uva Italia categoría extra deberá contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El desarrollo y condición de las uvas Italia categoría extra deberán ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.012:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Grado de madurez (sólidos solubles mínimos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y el Anexo A de la NTP de la referencia.	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.1.1 y 5.1.1 de la NTP de la referencia.	
Clasificación y tolerancia por calibres	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.2, 4.2.2.1 y 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Coloración de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2.3 de la NTP de la referencia para Uva Italia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas; para el caso de la uva Italia categoría extra los racimos deberán estar empacados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto 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 la uva Italia categoría extra, deberá 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 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

Importante

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

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

SE INDICA EN LA FICHA TECNICA QUE SE ADJUNTA

2.2.2 Embalaje

SE INDICA EN LA FICHA TECNICA QUE SE ADJUNTA

2.2.3 Rotulado

SE INDICA EN LA FICHA TECNICA QUE SE ADJUNTA

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

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

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

LA ENTREGA SERA EN EL ALMACÉN DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR SITO EN CARRET. MANANTAY KM 2,500X LA EX PAPELERA

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de 05 DÍAS CALENDARIOS, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación según cronograma.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

Fila	DESCRIPCIÓN	U.M	Meses												Total
			FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC		
1	Aceite	Caja	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	36	
2	Arroz Superior	Saco	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	10	80	
3	Arveja Partida	Kilos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	8	58	
4	Atún Filete	Caja	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	12	
5	Azúcar Blanca	Saco	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	35	
6	Frejol Canario	Kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	70	
7	Harina Sin Preparar	Saco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	13	
8	Harina Preparada	Kilos	1		1		1		1		1		2	7	
9	Hojuela De Avena	Kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	70	
10	Huevo Regional	Caja	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	10	80	
11	Lentejas	Kilos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	12	82	
12	Pallar	Kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	70	
13	Quinua	Kilos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	46	
14	Ajos	kilos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20	120	
15	Choclo Serrano	Unid	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	40	290	
16	Limón costeño	kilos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	15	135	
17	Palta	kilos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20	120	
18	Vainita	kilos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	60	
19	Zapallo	kilos	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	50	350	
20	Mandarina	Unid	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	400	2400	
21	Naranja jugo	kilos	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100	600	
22	Papaya	kilos	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	180	1080	
23	Uvas	kilos	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	80	380	

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

NO CORRESPONDE

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

NO CORRESPONDE

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el área de ALMACÉN DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR SITO EN CARRET. MANANTAY KM 2,500X LA EX PAPELERA y la conformidad será otorgada por La Oficina del Centro Integral del Adulto Mayor-CIAM en el plazo máximo de [(7) DÍAS de producida la recepción.

4.3 Forma de pago

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

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

- Recepción del ALMACÉN DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR SITO EN CARRET. MANANTAY KM 2,500X LA EX PAPELERA.
- Informe del funcionario responsable de la Oficina del Centro Integral del Adulto Mayor-CIAM **DEL ÁREA RESPONSABLE DE OTORGAR LA CONFORMIDAD** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
 - Comprobante de pago (Factura).
 - Orden de Compra.
 - Guía de Remisión
 - Copia del Contrato

Dicha documentación se debe presentar en Área de Almacen Central, sito en Jr. Tacna N° 480.

4.4 Reajuste de los pagos

NO CORRESPONDE

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

NO CORRESPONDE

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

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

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios NO CORRESPONDE

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

Número máximo de consorciados	[CONSIGNAR EL NÚMERO MÁXIMO DE INTEGRANTES DEL CONSORCIO]
Porcentaje mínimo de participación consorciado	[CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO]

Advertencia

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



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

"ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS PARA EL ALBERGUE DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR – CIAM"

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Suministros de: Abarrotes, Verduras, Frutas con Ficha Técnica"

2. FINALIDAD PÚBLICA

"El presente requerimiento tiene por finalidad suministrar al Albergue del Centro Integral del Adulto Mayor de bienes que permitirán mejorar y mantener las condiciones idóneas que se brindan a los beneficiarios, contemplado dentro de las actividades operativas del POI, referente a los servicios de atención primaria a los Albergados del CIAM."

3. ANTECEDENTES

"El Albergue del CIAM cuentan con beneficiarios, antes que fueran internados, se encontraban en completo estado de abandono e indigencia, situación deplorable para un grupo etario que se encuentra enmarcado dentro las poblaciones vulnerables de nuestro país. Es por eso que la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo a través de la Oficina del Centro Integral del Adulto Mayores brinda protección y apoyo permanente a las personas adultas mayores, dándoles estancia, hospedaje, alimentación, atención médica y dignificación humana a las personas mayores de 60 años que carezcan de recursos económicos para sus manutención"



4. BASE LEGAL

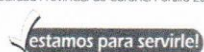
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto de urgencia N° 014-2019, Presupuesto del sector público año fiscal 2020
- Decreto Supremo N° 007-2018-MIMP Reglamento de la Ley N° 30490, Ley de la Personas Adultas Mayores.
- Ley N° 30490, Ley del Adulto Mayor.
- Decreto Legislativo N° 1474 que fortalece los Mecanismos y Acciones de Prevención, atención y Protección de la Persona Adulta Mayor durante la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID-19
- Decreto de Alcaldía 016-2021-MPCP que aprueba la Directiva Interna N° 008-2021-MPCP-GPPR-SGR, que regula los procedimientos para el funcionamiento del Centro Integral del Adulto Mayor de la MPCP.

5. OBJETIVO

Adquirir suministros de Abarrotes, Verduras, Frutas, a fin de brindar calidad de vida, protección y atención permanente en las instalaciones del Albergue, garantizando la continuidad de suministros necesarios para el buen funcionamiento y atención a las personas adultas mayores internadas en el Albergue del CIAM."

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Palacio Municipal Jr. Tacna 480 / Central Telefónica: 051(61)591412 – 577519 – 577342
www.municipportillo.gob.pe Facebook/Municipalidad Provincial de Coronel Portillo 2019 – 2022





"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR CON FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ABARROTES

FILA	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	ACEITE	CAJA	1 LT X 12 Und. (Calorías 126 Grasa Saturada 2.5gr. Grasa monosaturada 3.5 gr. Colesterol 0 mg. Sodio 0 mg Carbohidratos 0g. Proteína 0g.)
2	ARROZ SUPERIOR	SACO	Es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa</i> L. al cual se le ha removido la cascara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cascara (grano que la ha mantenido después de la trilla). Saco x 50 Kg. Copia Simple del registro sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA.
3	ARVEJA PARTIDA	KILOS	Granos de la leguminosa de las especies <i>Pisum Arvense</i> L. <i>Pisum Sativum</i> L. desprovistos de la vaina una vez secos. Deben ser de la cosecha del año.
4	ATUN FILETE	CAJA	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de especies apropiadas envasadas en aceite comestible, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimientos vigente, con registro sanitario. 48 und. Lata de 180 gr.
5	AZUCAR BLANCA	SACO	Producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. X 50 kg.
6	FREJOL CANARIO	KILOS	También llamado "Peruano" Color: Característico, Aroma: Característico, Sabor: Característico, Tamaño: Diámetro promedio 16 mm, Apariencia: Grano Seco libre de impurezas, el frijol se presenta en sacos de 50 kg. De polipropileno tejido de primer uso que permiten mantener sus características en sus muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
7	HARINA SIN PREPARAR	SACO	Fresco, Envasado en sacos de papel Kraft nuevos con registro sanitario. Presentación de 50 Kg
8	HARINA PREPARADA	KILOS	Es el Producto resultante de la molienda del grano limpio de trigo (<i>Triticum vulgare</i> , <i>triticum durum</i>) con o sin separación parcial de la cascara. Deberá tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, preferentemente
9	HOJUELA DE AVENA	KILOS	Presentación en bolsas de 10 kg. Hojuelas sin picaduras, color beige, sabor y olor característico.
10	HUEVO REGIONAL ROSADO	CAJA	Frescos, en estado natural, forma ovoide, sin rajaduras, categoría A x 360 und.
11	LENTEJAS	KILOS	Granos de la leguminosa de la especie <i>Lens Esculenta</i> M o <i>lens Culinaris</i> M. la lenteja que se agrega debe ser cosechada del año.
12	PALLAR	KILOS	Pertenece al género <i>Phaseolus lunatus</i> L. tiene forma de riñón. El pallar tiene ventaja de ser menos grasoso y más almidonado que el común de leguminosas. Registro Sanitario de Alimentos vigentes expedido por DIGESA.
13	QUINUA	KILOS	Grano procedente de la especie <i>Chenopodium quinoa</i> , caracterizada por estar recubierta por un producto amargo denominado saponina. Los granos de quinua tendrán un color cremoso y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS VERDURAS

ITEM	DESCRIPCION	UNID. MED.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
14	Ajos	kilos	Olor: aroma marcado y característico, Sabor: fuerte sabor acre. Color: blanco o amarillento. Tamaño: los ajos deberán tener un diámetro (mm) de más de 55
15	Choclo Serrano	Unid	Serrano fresco con un poco de peso aproximadamente de 400 gr.

Palacio Municipal Jr. Tacna 480 / Central Telefónica: 051(61)591412 – 577519 – 577342
www.municipalcoronelporillo.gob.pe Facebook/Municipalidad Provincial de Coronel Portillo 2019 – 2022

estamos para servirle!



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

16	Limón costeño	kilos	Color: coloración uniforme, pasando del verde amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie. Forma: elíptica, sabor: ácido, textura: semidura.
17	Palta fuerte	kilos	Grande con un peso de 300 gr,
18	Vainita	kilos	Aspecto: las vainitas deberán estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación. Será de color verde típico.
19	Zapallo	kilos	Forma: redonda u ovalada, Color: pulpa amarillo cremoso o amarillo intenso, en tanto la cáscara o superficie externa del fruto es de color verde o amarillento generalmente, consistencia: pulpa resistente y dureza de cáscara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS FRUTAS

ITEM	PRODUCTO	UNID. DE MEDID	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
20	Mandarina	Unid	Limpia, buen estado de madurez (jugosa) peso aprox. - 80 -100 gr. Exentas de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras.
21	Naranja jugo	kilos	Limpia, buen estado de madurez (jugosa) peso aprox. 300- 350 gr. Exentas de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras.
22	Papaya	kilos	Tendrá un grado apropiado de madurez y desarrollo capaz de soportar el transporte y manipulación y llegar en estado satisfactorio a nuestros almacenes. Entre 300 - 500 gr.
23	Uvas	kilos	Variedad: Italia. Deberá contar con racimos y granos sanos, limpios exentos de cualquier materia extraña visible.

6.2 Prestaciones accesorias a la prestación principal

6.2.1. Garantía comercial

El proveedor debe comprometerse a reponer, reemplazar cualquier deficiencia o producto en mal estado causado por la manipulación de los bienes en el plazo de dos (02) días calendario, de recepcionado la notificación.

6.3. Medidas de control

Lo relacionado a la coordinación y supervisión, de los suministros estará a cargo del:

- El Almacén de la Oficina del Centro Integral del Adulto Mayor que será responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.
- El acta de conformidad será responsabilidad de la oficina del Centro Integral del Adulto Mayor – CIAM.

6.4 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

- **Lugar:** Los bienes serán entregados en el Almacén del Centro Integral del Adulto Mayor de la MPCP. (Ctra. Manantay Km 2,500 ex papelera) a horas de 7:30 am a 4:00 pm de lunes a viernes.
- **Plazo máximo de Entrega:** Será cinco (05) días calendario contados a partir del día siguiente de recepcionado la orden de compra.
- **Forma de entrega:** Según cronograma especificado en cada ITEM

Palacio Municipal Jr. Tacna 480 / Central Telefónica: 051(61)591412 - 577519 - 577342
www.municipalportillo.gob.pe/Facebook/Municipalidad Provincial de Coronel Portillo 2019 - 2022

estamos para servirle!



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia".

6.5 Forma de pago

- **Periódicos.**

El plazo para los pagos están establecidos en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado en los casos que los ÍTEM solicitados ameriten un proceso.

6.6 Responsabilidad de vicios ocultos

La responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados, será en el plazo de dure la garantía de la oferta, contada a partir de la conformidad otorgada por la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo.

7. Requisitos de Habilitación

Grupo	BIEN	Documento que acredite el requisito de habilitación
A	Aceite, Arroz, Azúcar, Harina Sin Preparar, Harina Preparada, Hojuela de Avena	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. Dicha Validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso.
B	Atún Filete	a. Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios b. Verificación del Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos
C	Arveja partida, Frejol canario, Huevo regional, lentejas, Pallar, Quinoa, Ajos, Choclo serrano, Limón costeño, Palta, Vainita, Zapallo, mandarina, naranja, papaya, uva	a. Copia simple de certificación de autorización sanitaria de establecimiento primario vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo N° 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria"

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO
Lic. Adm. CARLOS LOPEZ ETCHEGURRE
JEFE DEL O.M.

Palacio Municipal Jr. Tacna 480 / Central Telefónica: 051(61)591412 – 577519 – 577342
www.municipalportillo.gob.pe Facebook/Municipalidad Provincial de Coronel Portillo 2019 – 2022

estamos para servirle!

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁵

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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 norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.
5	AZUCAR BLANCA	
7	HARINA PREPARADA	
8	HARINA SIN PREPARAR	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
4	ATUN FIELTE EN ACEITE VEGETAL X170GR	
		Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
		En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE y sus modificatorias.
		Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios
9	HUEVO GALLINA CALIDAD PRIMERA	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
		El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.
		Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

⁵ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

13	HOJUELA DE AVENA	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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 norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p>
10	LENTEJA	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
11	PALLAR	
12	QUINUA	
6	FREJOL CANARIO	
3	ARVEJA PARTIDA	
14	AJOS	
15	CHOCLO SERRANO	
16	LIMON COSTEÑO	
17	PALTA	
18	VAINITA	
19	ZAPALLO	
20	MANDARINA SATSUMA	
21	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	
22	PAPAYA	
23	UVA ITALIA	

[INCLUIR LOS REQUISITOS DE HABILITACIÓN Y LOS DOCUMENTOS QUE DEBERÁ PRESENTAR EL POSTOR PARA ACREDITAR SU HABILITACIÓN LEGAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONÓMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN, SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN APLICABLE EN EL TERRITORIO NACIONAL, QUE HAN SIDO PREVISTOS EN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADOS POR PERÚ COMPRAS].

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

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

Advertencia

*La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.*

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

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

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

NO CORRESPONDE

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

Advertencia

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de la **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022**, 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°0011-2021-MPCP-CS-SIE** para la contratación de La **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022**, 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 DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL ALBERGUE DEL CIAM PARA EL AÑO 2022**.

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 PAGO⁶

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

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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 DE ALMACÉN DE LA OFICINA DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR] y la conformidad será otorgada por la OFICINA DEL CENTRO INTEGRAL DEL ADULTO MAYOR en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) 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 = 0.40 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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS⁷

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.

⁷ 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).

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0011-2021-MPCP-CS-SIE

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 ⁸		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra⁹

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.

⁸ 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.

⁹ 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° 0011-2021-MPCP-CS-SIE

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 ¹⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁰ 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.

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem.

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹³ 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° 0011-2021-MPCP-CS-SIE
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° 0011-2021-MPCP-CS-SIE

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° 0011-2021-MPCP-CS-SIE

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁶

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ 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.

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0011-2021-MPCP-CS-SIE

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.