

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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	Importante • <i>Abc</i>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • <i>Abc</i>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • <i>Xyz</i>	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 sombreado.
- 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 2019, junio 2019, diciembre 2019 y julio 2020

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N° 013-2021-GRL/OEC**

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICION DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT
DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS
Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL
GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**

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 resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados 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 “Guía para el registro de participantes electrónico” 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.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

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.

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *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.

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.

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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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 el 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. 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

Advertencia

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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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 : GOBIERNO REGIONAL DE LIMA – SEDE CENTRAL
RUC N° : 20530688390
Domicilio legal : Av. Circunvalación S/N, Sector Agua Dulce – Huacho
Teléfono: : 414-5530
Correo electrónico: : Gorelima.contrataciones2@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA.

ITEM	Sub Item	DESCRIPCION	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
UNICO	1	FIDEOS TALLARIN GRUESO X 500 g	BOLSA	KILO	2000
	2	ARROZ SUPERIOR DE 1 Kg	BOLSA	KILO	4000
	3	AVENA DE 1 Kg	BOLSA	KILO	2000
	4	PALLARES X 500g	BOLSA	KILO	2000
	5	FREJOL PANAMITO X 500 g	BOLSA	KILO	2000
	6	FREJOL CANARIO X 500 g	BOLSA	KILO	2000
	7	QUINUA X 500 g	BOLSA	KILO	2000
	8	LENTEJA X 500 g	BOLSA	KILO	2000
	9	AZUCAR RUBIA DE 1 Kg	BOLSA	KILO	2000
	10	ACEITE VEGETAL DE 1 LITRO	BOTELLA	LITRO	1000
	11	ATUN EN TROZO X LATA DE 170 Gr.	LATA	UNIDAD	4000
	12	SAL DE COCINA DE 1 Kg.	BOLSA	KILO	1000
	13	LECHE EVAPORADA EN TARRO DE 400 Gr. Como mínimo ¹	LATA	UNIDAD	4000

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Aprobación de Expediente de Contratación N° 043-2021-GRL/SGRA el 30 de junio del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

¹ Texto modificado de acuerdo la respuesta dada a la Observación N° 01 del participante NEGOCIACIONES VALENTINA KAR S.A.C.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

En el estudio de mercado no se ha terminado la distribución de la buena pro..

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de quince (15) días calendario computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. 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 el monto de S/.5.00 (Cinco con 00/100 soles) en caja de la Entidad, sito en Av. Circunvalación S/N, sector Agua Dulce, Huacho.

1.11. 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 del año fiscal 2021.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N°344-2018-EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N°008-2008-TR, Reglamento de La Ley MYPE.
- Decreto Supremo N°304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y Crecimiento Empresarial.
- Desarrollo Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.

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, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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 – PIDE³ 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Documentación tales como autorizaciones del producto, ficha técnica y/o

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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/>

folletería y/o instructivos y/o requisitos funcionales específicos de los bienes previstos en las especificaciones técnicas, pudiendo ser elaborados por el fabricante y/o documentos del distribuidor autorizado en el Perú y/o terceros calificados técnicamente para ello, a efectos de complementar la información contenida en los documentos emitidos por el fabricante, que respalde lo declarado en el **Anexo N° 3** y se acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁴
- g) 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° 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES (S/.) debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 9**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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 : 00000287288
Banco : BANCO DE LA NACION

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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 – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

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”.*

⁶ 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/>

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL 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 AV. CIRCUNVALACION S/N – AGUA DULCE, HUACHO - HUAURA, LIMA o <https://tramitevirtual.regionlima.gob.pe/mesapartevirtual>.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

- Acta de conformidad de la recepción del encargado del Almacén Central.
- Informe del funcionario responsable de la Oficina Regional de Defensa Civil emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión, con el sello del Almacén Central del Gobierno Regional de Lima.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Gobierno Regional de Lima sito en AV. CIRCUNVALACION S/N – AGUA DULCE, HUACHO - HUAURA, LIMA o <https://tramitevirtual.regionlima.gob.pe/mesapartevirtual>.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Documento:
Expediente:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



FORMATO N° 06
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ADQUISICION DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA PARA LA ATENCION DE LAS NUEVE (09)
PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

1. ÁREA USUARIA

Oficina Regional de Defensa Civil

2. OBJETO DE LA CONTRATACION

Adquisición de Kit de Alimentos como Bienes de Ayuda Humanitaria para la atención de damnificados y afectados en situación de emergencia y/o desastres en las (09) nueve Provincias del Gobierno Regional de Lima, a cargo de la Oficina Regional de Defensa Civil.

3. FINALIDAD PUBLICA]

Mantener abastecido el almacén regional de bienes de ayuda humanitaria con alimentos no perecibles que permitan asistir a los pobladores de las (09) nueve Provincias del Gobierno Regional de Lima, ante cualquier eventualidad, situación de emergencia y/o desastres naturales que se puedan presentar durante el año 2021.

4. CONSIDERACIONES GENERALES

4.1. DESCRIPCION DE LOS BIENES:

NRO	CANTIDAD	EMPAQUE	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	1000	Caja	Unidad	Kit de Alimentos

4.2. CONTENIDO DEL KIT DE ALIMENTOS:

Nro	Cantidad	Presentación	Unidad de Medida	Descripción
1	2	Bolsa	Kilogramo	Fideos tallarin grueso X 500 g
2	4	Bolsa	Kilogramo	Arroz superior de 1 kg
3	2	Bolsa	Kilogramo	Avena de 1 kg
4	2	Bolsa	Kilogramo	Pallares x 500 g
5	2	Bolsa	Kilogramo	Frejol panamito dx 500 g
6	2	Bolsa	Kilogramo	Frejol canario x 500 g
7	2	Bolsa	Kilogramo	Quinoa x 500 g
8	2	Bolsa	Kilogramo	Lenteja x 500 g
9	2	Bolsa	Kilogramo	Azúcar rubia de 1 kg
10	1	Botella	Litro	Aceite vegetal de 1 litro
11	4	Lata	Unidad	Atún en trozo x lata de 170 gr
12	1	Bolsa	Kilogramo	Sal de cocina de 1 kg
13	4	Lata	Unidad	Leche evaporada en tarro de 400 gr. como mínimo ¹⁰

Las características de cada uno de los ITEM, deberá de cumplir con lo estipulado en las fichas técnicas anexos al presente informe.

www.regionlima.gob.pe

Teléfono: 414-5530 – Anexo: 3802
Dirección: Av. Circunvalación S/N - Agua Dulce/ Huacho

¹⁰ Texto modificado de acuerdo la respuesta dada a la Observación N° 01 del participante NEGOCIACIONES VALENTINA KAR S.A.C.

Documento:
Expediente:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



4.3. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS:

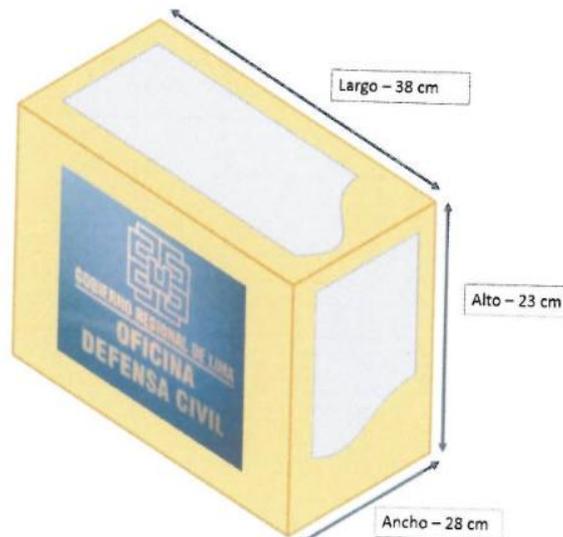
4.3.1 DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS TECNICAS DEL EMPAQUE DEL KIT DE ALIMENTOS

Dimensiones del Empaque

Las dimensiones del empaque de Kit de alimentos son las siguientes:

- Largo – 38 centímetros o 15 pulgadas
- Ancho – 28 centímetros o 11 pulgadas
- Alto – 23 centímetros o 09 pulgadas

Las dimensiones son medidas aproximadas que contienen todos los ítems componentes del Kit de alimentos a excepción de las cajas de agua.



DIMENSIONES DEL EMPAQUE

Características físicas del Empaque

El empaque del Kit de Alimentos deberá de contar con las siguientes características:

- Caja de Cartón Corrugado.
- La caja de cartón será de canal doble.
- La tapa de la caja tendrá solapas superpuestas.
- La base de la caja deberá ser de fondo automático.
- Interiormente la caja deberá de contar con esquineros de cartón en todas sus esquinas.
- La caja deberá de soportar un peso total bruto de 16kg.
- Deberán de poder apilarse en un mínimo de 07 cajas, sin deformarse. El arrume a considerar será en columnas.
- Las cajas deben ser enzunchadas o encintadas con dos bandas como mínimo

Documento:
Expediente:



4.3.2 ROTULADO DE LOS KITS DE ALIMENTOS

Todos los Kits de Alimentos materia de la presente convocatoria deberán de contar con un rotulado en el empaque primario de acuerdo a lo siguiente:

- En la caras frontal y posterior deberá de llevar el logo del Gobierno Regional de Lima. Este podrá ser una Etiqueta de tipo sticker o impreso. El color es referencial, se deberá coordinar con el Área Usuaria.
- En la cara lateral deberá de indicarse el contenido (Item, cantidad, Unidad de medida y las fechas de caducidad en el formato de (MM/AAAA) por cada componente. Este podrá ser una Etiqueta de tipo sticker o impreso, y las fechas señaladas con tinta indeleble que permita la manipulación del empaque.
- En la tapa deberá de llevar la inscripción: **“BIENES DE AYUDA HUMANITARIA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA” GOBIERNO REGIONAL DE LIMA.** Este podrá ser una Etiqueta de tipo sticker o impreso.



ROTULADO DEL KIT DE ALIMENTOS



*Color referencial

Impresión de cara frontal y posterior



Impresión del contenido

CONTENIDO KIT DE ALIMENTO	
COMPONENTES	FECHA DE VENCIMIENTO
ITEM 1 (01 KG)	MM/AAAA
ITEM 2 (04 KG)	MM/AAAA
.....
ITEM 13 (04 UND)	MM/AAAA

Impresión en la tapa

**“BIENES DE AYUDA HUMANITARIA – DISTRIBUCIÓN GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA”
GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**

Documento:
Expediente:



4.3.3 ROTULADO DE LOS COMPONENTES DEL KIT

Se deberá de incluir rótulos en los empaques de los componentes de los bienes de la presente convocatoria.

El rotulado deberá de ser Etiquetas de tipo sticker o impresiones que lleven la siguiente inscripción adicional:

"BIENES DE AYUDA HUMANITARIA – DISTRIBUCIÓN
GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA"
GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

En los empaques primarios, dicha rotulación debe aplicarse de manera tal que no se separen o borren del envase y/o empaque y estar impresas con tinta indeleble no toxica, apta para el uso en alimentos. En caso de desprenderse la etiqueta adicional, está deberá de evidenciar la manipulación del rotulado principal del bien.



4.3.4 FICHAS TECNICAS

Las características de cada uno de los ITEM, están detalladas en las fichas técnicas anexos al presente informe.

Documento:
Expediente:



1.- FICHA TECNICA - FIDEO TALLARIN GRUESO N°42

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FIDEO TALLARÍN GRUESO N° 42
Denominación técnica:
Tipo de alimentos: No Perecibles
Grupo de alimentos: Cereales y derivados
Unidad de medida: Kilogramo (kg)
Descripción General: El fideo tallarín grueso, es un tipo de fideo de pasta larga seca gruesa de sección rectangular o plana.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

El fideo tallarín es una pasta seca de forma longitudinal y sección circular. Es un producto desecado o no, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos.

El fideo tiene las siguientes dimensiones:

Forma: Pasta larga seca plana, gruesa
Largo: De 26 cm aproximadamente
Ancho: De 3.2 mm aproximadamente
Espesor: De 1.5 mm aproximadamente

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, privada parcialmente de su almidón y reforzados con gluten en polvo. No deberán de contener menos de 25 % de proteína ni más de 50% de almidón.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

Características Organolépticas		
Requisito	Especificación	
Sabor y Olor	Característico, exento de sabores y olores extraños	
Color	Característico	
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas	
Características físico – químicas		
Humedad	Máximo 14%	Referencia NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico)	Máximo 0.46%	

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-



(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.6).

c) OTROS

i) Envase

Se empleará envases de polietileno de alta densidad y/o bolsas de BOPP (polipropileno biorientado) y/o caja de cartón con bolsa interna, que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados desde la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg o 1 kg.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:



Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.





Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

2. FICHA TECNICA - ARROZ PILADO SUPERIOR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: ARROZ PILADO SUPERIOR

Denominación técnica: *Oryza sativa L.*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa L.*, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a la longitud el grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:



Clasificación

- Clase: Largo, Mediano, Corto o Mezclado.
- Grado de calidad: Extra, Superior, Corriente, Popular.

Durante el presente proceso solo se adquirirá **Arroz Pilado de calidad "Superior"**.

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

El Arroz Pilado Superior deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de ñelén y polvillo. (Ref.: NTP 205.011:1979, Codex Stan 198-1995). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:



Documento:
 Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Calidad	Especificación	Referencia
Longitud	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20%(en masa), son de mezcla. Con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase mediano de Arroz Pilado.	NTP 205.011:1979
Color	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado de calidad "Superior".	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Contenido de humedad	Máximo del 14%.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad Superior del Arroz Pilado.	



ii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

iv) CONTAMINANTES

Metales pesados: No deberá exceder los límites máximos permisibles (LMP) para metales pesados establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No deberá exceder los niveles máximos permisibles (LMP) de plaguicidas establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) OTROS

i) Envase

El producto deberá ser envasado en bolsas de polipropileno y/o polietileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Presentación

Envases de 1.0 kg o su equivalente en las siguientes presentaciones comerciales: 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, o 2.0 kg.



Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

iii) Tiempo de vida útil

Minimo once (11) meses contado desde la fecha de entrega.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

3. FICHA TECNICA - HOJUELAS DE AVENA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: HOJUELAS DE AVENA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es el producto obtenido de granos de avena (*Avena Sativa*, *L* o *Avena bizantina*, *L*) previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

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 (Revisión 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación, CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendadas por el CODEX que sean pertinentes, según el numeral 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".



b) REQUISITOS

i) Documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

Requisitos organolépticos

Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como ácido, amargo, rancio y mohoso.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

Requisitos fisico-químicos

Humedad: 12.0 – 12.5 %

Acidez (expresada en ácidos grasos libres): 6.0 %

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Levaduras	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	-

(*) R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

iv) Residuos de plaguicidas

La hojuela de avena no deberá de exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el *Codex Alimentarius* que aplique al producto.



c) OTROS

i) Envase

Bolsas de polietileno de alta densidad y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado), los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses desde la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases en presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg.

Prohibición: De acuerdo a lo señalado en el artículo 37° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", **queda prohibido el fraccionamiento y reenvasado posterior, de productos ya envasados en sus envases de origen.**

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la



Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" -

Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.
- j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

4. FICHA TECNICA - PALLAR

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: PALLAR
Denominación técnica: *Phaseolus lunatus L.*
Tipo de alimentos: No Perecibles
Grupo de alimentos: Leguminosas
Unidad de medida: Kilogramo (kg)
Descripción General: Es la menestra o leguminosa nativa de Perú pertenece al género *Phaseolus lunatus L.*, tiene forma de riñón. El pallar tiene la ventaja de ser menos grasoso y más almidonado que el común de leguminosas.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

El Pallar de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes:

- b. Primera
- c. Segunda
- d. Tercera

el proceso de compra se adquirirá pallar de primera.



Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
Grano picado, máx.	0.5	2.5	4.5
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.5	7.0
Total porcentaje de grano dañado máx.	2.5	7.5	12.5
Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total porcentaje, máximo	1.0	4.0	8.0
Total porcentaje acumulado, máximo	3.5	11.5	20.5

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395).

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.



Documento:
 Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Requisitos organolépticos

Atributos	Especificación	Referencia
Color	Blanco, generalmente	NTP 205.014:1998 NTP 205.019:1992 Rev. 2011
Forma	Riñón u ovalada, aplanada	
Tamaño	25 mm de longitud	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Uniformidad:	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	
Contenido de humedad	Máximo del 15%.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en la tabla 1: "Requisitos de sanidad y aspecto", según el grado de calidad a adquirir	

iii) Requisitos microbiológicos*



Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

iv) Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) OTROS

i) Envase

El pallar deberá ser comercializado en bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado), que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados desde la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.



Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- a) Nombre del producto.
- b) Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- d) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- e) Sistema de identificación de lote
- f) Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- g) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.





GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

5. FICHA TECNICA - FRIJOL PANAMITO

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FRIJOL PANAMITO

Denominación técnica: *Phaseolus vulgaris L.*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: El frijol panamito es el grano maduro de color blanco, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris L.* o frejol común.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el frijol panamito se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a. Primera
- b. Segunda
- c. Tercera



En el proceso de compra se adquirirá frijol panamito de primera.

El frijol panamito deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: CODEX STAN 171-1989). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
Grano picado, máx.	0.0	1.0	2.0
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.5	7.0
Total porcentaje de grano dañado máx.	2.0	6.0	10.0
Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total porcentaje, máximo	1.0	4.0	8.0
Total porcentaje acumulado, máximo	3.0	10.0	18.0

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395).



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Requisitos organolépticos

Atributos	Especificación	Referencia
Color	Variada	NTP 205.015.2009
Forma	Oval	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños.	
Uniformidad	Misma variedad, color y forma.	



Atributos	Especificación	Referencia
Calidad		
Calibre	Cumplir con lo establecido en el anexo A de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2009 Leguminosas de Grano Seco. Frijol definición y requisitos.
Humedad	Cumplir con lo que establece el numeral 7.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo que establece el numeral 7.3 y la tabla 2 "Requisitos de Sanidad, aspecto y tolerancias" respectivas para frejol de la NTP de la referencia.	

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

iv) Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Documento:
Expediente:



c) OTROS

a) Envase

El frijol deberá ser comercializado en bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados a partir de la fecha de producción.

iii) Presentación

Envases de presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg,

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- a) Nombre del producto.
- b) Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- d) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- e) Sistema de identificación de lote
- f) Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- g) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

6. FICHA TÉCNICA - FRIJOL CANARIO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica: FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 – INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Tipo de alimentos: No Perecibles
Grupo de alimentos: Leguminosas
Unidad de medida: Kilogramo (kg)
Descripción general: El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

a) Características del bien

Características Organolépticas



Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos.
Color	Característico a la variedad.	
Aspecto	Exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y materias extrañas.	

Características fisico-químicas

Requisito	Especificación		Referencia
Humedad	Máximo 15%		NTP. 205.015:2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos
Grado de Calidad	Superior (máx)	Extra (máx)	
Grano enfermo	0 %	0 %	
Grano picado	2 %	1 %	
Grano partido o quebrado	2 %	1 %	
Grano arrugado	2 %	1 %	
Materias extrañas	0.75%	0.5 %	
Variedad contrastante	2 %	1 %	

El frijol Canario calidad 2 - superior 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 Cor1:2016.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V 1)

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

b) REQUISITOS

Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.



c) OTROS

i) Envase

El frijol deberá ser envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado) de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados a partir de la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg,

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote.

Documento:
Expediente:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



- f) Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- g) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.





GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

7. FICHA TÉCNICA - QUINUA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: QUINUA

Denominación técnica: *Chenopodium quinoa*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Quinoa es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

La Quinoa es procesada y envasada bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos establecidos en las disposiciones vigentes.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395).



b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

Los granos de quinoa 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, exentos de materias extrañas, acorde a la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos.

iii) Requisitos microbiológicos

Agente microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).



Documento:
 Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

iv) Características Físico-químicas

Requisito	Especificación	Referencia
Humedad	Máximo 12.5%	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos.
Proteína	Mínimo 10 %	
Cenizas	Máximo 3.5%	
Saponina	Ausencia (mg/100g)	
Tamaño de grano	Mediano, diámetro entre 1.7 a 1.4 mm (85% retenido en la malla ASTM14)	
GRADO	2	
Granos enteros	Mínimo 94%	
Granos quebrados	Máximo 2%	
Granos dañados	Máximo 0.5%	
Granos germinados	Máximo 0.5%	
Granos recubiertos	Máximo 0%	
Granos inmaduros	Máximo 0.7%	
Granos contrastantes	Máximo 2%	
Impurezas totales	Máximo 0.3%	
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	



b) Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) OTROS

i) Envase

La quinua deberá ser comercializada en envases de primer uso de bolsas de polietileno y/o polietileno y/o bolsas de BOPP (polipropileno biorientado), que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados a partir de la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases en las siguientes presentaciones comerciales 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg.

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

Documento: 02818838
Expediente: 01818412



- a) Nombre del producto (marca, procedencia)
- b) Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- d) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- e) Sistema de identificación de lote
- f) Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- g) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

8. FICHA TECNICA - LENTEJA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LENTEJA MARRÓN

Denominación técnica: *Lens culinaris Medikus*

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa seca o menestra.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Primera.
- Segunda.
- Tercera.



En el proceso de compra se adquirirá lenteja marrón de calidad de primera.

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
Grano picado, máx.	0.0	0.5	1.0
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.0	6.0
Total porcentaje de grano dañado máx.	2.0	5.0	8.0
Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total porcentaje, máximo	1.0	4.0	8.0
Total porcentaje acumulado, máximo	3.0	9.0	16.0

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en:

http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395).

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario aún vigente expedido por DIGESA.



Documento:
Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

La lenteja marrón deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: Codex Stan 171-1989). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

Requisitos organolépticos

Atributo	Especificación	Referencia
Color	Marrón	NTP 205.014:1998
Forma	Oval alargada	
Tamaño:	Cumplir con lo indicado en la tabla 1, según el tamaño a adquirir	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	NTP 205.022:1992 Rev. 2011
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	
Contenido de humedad	Máximo del 15%.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en la tabla 2: "Requisitos de sanidad y aspecto", según el grado de calidad a adquirir	



iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

(*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1).

iv) Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el *Codex Alimentarius*.

c) OTROS

i) Envase

La lenteja marrón deberá ser comercializada en envases de primer uso de polipropileno y/o bolsas de polietileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado), que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contados a partir de la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de presentaciones comerciales de 0.25 kg, 0.5 kg, 0.75 kg, 1.0 kg

iv) Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- a) Nombre del producto.
- b) Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- d) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- e) Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

9. FICHA TECNICA - AZUCAR RUBIA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: AZÚCAR RUBIA

Denominación técnica: *Saccharum sp*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Azúcar y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: El producto azúcar rubia o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (*Saccharum sp*). Sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña.

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso. El requisito antes señalado se debe mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.



Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP vigente, 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 o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

ii) Atributos del bien

El producto azúcar rubia deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

Atributo	Especificación	Referencia
Calidad		
Sabor y olor	Característico	NTP207.007:2009
Color	Amarillo pardo	
Color a 420 nm	Máximo 2400 UI	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,5% m/m	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,5 °Z	
Azúcares reductores	Máximo 0,5% m/m	
Factor de seguridad	No mayor de 0,30 para polarización mayor de 96°Z	



Documento:
 Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Sustancias insoluble (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Metales pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 1,0 mg/kg Cobre (Cu): Nivel máximo (NM) 1,5 mg/kg Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0,5 mg/kg	NTP 207.007:2009

iii) Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10^2
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio VI.2).



iv) Residuos de plaguicidas

No deberá exceder los niveles máximos permisibles de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. En caso de la azúcar rubia no cuenta con LMR de plaguicidas referenciados en el Codex Alimentarius, se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.

c) OTROS

i) Envase

El producto deberá ser envasado en bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado), de primer uso, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses contado desde la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de 1.0 kg o su equivalente en presentaciones comerciales de 0.25 kg o 0.5 kg.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

Documento:
Expediente:



- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.





GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

10. FICHA TECNICA: ACEITE VEGETAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Denominación técnica: Aceite vegetal comestible

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Aceites y grasas

Unidad de medida: Litro (L)

Descripción General: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma:

- 1) Pura (aceite proveniente de una sola materia prima)
- 2) Mixta (constituido por la mezcla de aceites puros)



b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP vigente, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al Decreto Supremo N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- En el caso de productos importados, Copia simple del registro Sanitario del producto importado, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso. Se podrá aceptar el certificado o informe de Inspección emitido en el país de origen, los cuales deben estar traducidos al español y acreditado por el Organismo de Acreditación de Laboratorios u Organismos de Inspección integrantes de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC).

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

El aceite vegetal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento, asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

Características Organolépticas		
Requisito	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Aspecto	Exento de partículas extrañas en suspensión	
Características físico – químicas		
Materia volátil a 105°C (m/m)	Máximo 0.2%	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos.
Impurezas Insolubles m/m	Máximo 0.05%	
Contenido de jabón, m/m	Máximo 0.005%	
Índice de acidez mg de KOH/g de aceite	Máximo 0.6mg	
Índice de peróxido	Máximo 10 meq de oxígeno activo/kg de aceite	
Hierro, mg/kg	Máximo 1.5	
Cobre, mg/kg	Máximo 0.1	



iii) Requisitos microbiológicos

No aplica para el producto.

c) OTROS

i) Envase

Envase primario: El envase deberá ser botella de plástico Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. El envase primario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Presentación

Envases de 1.0 L o su equivalente en las siguientes presentaciones comerciales envases de 0.25 L o 0.5 L.

iii) Tiempo de vida útil

Mínimo once (11) meses a partir de la fecha de entrega.

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.

El rótulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



www.regionlima.gob.pe

Teléfono: 414-5530 – Anexo: 3802
Dirección: Av. Circunvalación S/N - Agua Dulce/ Huacho



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

11. FICHA TECNICA - ATUN

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: CONSERVA DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Carne y derivados - Huevos

Unidad de medida: Kilogramos (kg)

Descripción General: Es un producto enlatado, elaborado a partir de atún en forma de filetes, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

Ingredientes: Atún en las siguientes especies: *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Thunnus spp*, en presentación de filete, aceite vegetal y sal

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

1. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente, otorgado por el SANIPES.

2. Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario vigente del producto, otorgado por el SANIPES.

3. Copia del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad del Producto (que incluya prueba esterilidad comercial), expedido por el SANIPES. La Certificación garantiza la condición sanitaria y de calidad del producto hidrobiológico de acuerdo al estándar y requisitos establecidos en la Ficha Técnica de Alimentos, indicando que el producto es *Apto para consumo humano*.

Nota: Dado que el producto será requerido para la alimentación de personas en situación de emergencia, los proveedores deberán asegurar, bajo responsabilidad, el abastecimiento de productos que –además de cumplir con los requisitos exigidos a los productos en conserva–, lo siguiente: **no usen en su elaboración insumos o preservantes artificiales**. En tal sentido, **el producto no deberá contener ningún aditivo artificial**.

Los productos deben ser adquiridos directamente del fabricante o distribuidor autorizado por el fabricante, además de contar con la documentación que acredite su procedencia (factura), en la que deberá figurar el lote, marca y otros datos necesarios para la rastreabilidad del producto.

ii) Atributos del bien

Requisitos físico – químicos – Acorde a NTP 204.007:2015 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.

Información nutricional

Cada 100 g de alimento debe contener:

* Proteínas: Mínimo 20,0

* Grasas: Máximo 10,0 g

* Valor calórico: Mínimo 186,0 kcal

Niveles superiores en contenido de proteínas y valor calórico serán considerados conformes.





GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

Características físicas y organolépticas

Apariencia del producto: Filete entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras, sin cabeza, sin cola, sin sangre y no deberán tener espinas duras.

Apariencia del líquido de cobertura: Aceite de color amarillo claro, transparente sin turbidez.

Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.

Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.

Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.

Textura: Firme.

Evaluación del doble cierre: Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.3 "Evaluación del doble cierre y en la tabla N° 32 "Requerimientos técnicos mínimos en envases de hojalata"

Referencia: SGC – MAI/SANIPES Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola"

Nota: El proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 30 días desde su fabricación hasta el día de la liberación, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.



Vacio

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 6.1.4. "Criterios de Calidad Sanitaria e Inocuidad"

Referencia: R.M. N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"

El proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

Hg. Mercurio

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

Determinación de Histamina

Debe cumplir con lo indicado en el acápite 5.6.9.1.5 "Histamina (aplicable solo a clupéidos y escómbridos).

Referencia: SGC-MAI/SANIPES. Revisión 02, Abril 2010. "Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola"



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
 Expediente:

iii) Certificado microbiológico

Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como: condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución, y microorganismos viables de importancia para la salud.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1).

c) OTROS

i) Envase

Características de las latas

Hojalata con costura lateral electrosoldada barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante.

Tipo de lata: Latas con peso neto de ½ libra Tuna. (170g)



Compuesto Hermetizante: 50-60 mg.

Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.

Las medidas de cierre deberán de estar de acuerdo a los parámetros normales de producción. No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento del barniz interno.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, debiendo haber sido sometido a un proceso térmico de esterilización. El producto debe ser envasado cumpliendo con los establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

ii) Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: cuatro (04) años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

iii) Presentación

Envase	Peso neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja
½ lb Tuna tapa abrefácil (170 g)	Mínimo 170 g	Mínimo 135 g	48



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

iv) Rotulado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana "NMP 001.1995. Productos Envasados Rotulado", en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuicolas" (D.S. N° 040-2001-PE) y el número de Registro Sanitario.

- a) Nombre común del pescado y el tipo de producto
- b) Contenido neto (peso neto) en gramos
- c) Peso drenado (escurrido) en gramos
- d) Nombre o razón social y dirección de la empresa productora
- e) Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora o distribuidora
- f) Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- g) Identificación del lote, que también podrá estar en el propio envase del producto
- h) País de origen en caso de importación
- i) Fecha de producción y fecha de vencimiento
- j) Condiciones de almacenamiento
- k) Información nutricional
- l) Registro sanitario vigente expedido por SANIPES



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. El mismo no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

12. FICHA TECNICA - SAL

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: SAL DE COCINA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Condimentos

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma sanitaria.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICAS

La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas").

El producto sal de cocina debe conservarse en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar. La sal de cocina debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N°17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA.



b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

ii) Atributos del bien

Requisitos organolépticos

Aspecto: Granuloso

Color: Blanco

Olor: Inodoro

Sabor: Salado característico



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

Requisitos físico – químicos:

Todos los requisitos, menos la humedad estará referida y estarán dados en base seca.

Humedad: Máximo 0.5%

Pureza: Mínimo 99.1%

Granulometría: Mínimo 2.00 mm (75%) – Máximo 177 µm (30%)

Sustancias Impermeabilizantes total agregadas: Máximo 1.0%

Impurezas:

- Impurezas insolubles en agua: Máximo 0.15%
- Sulfato (SO₄): Máximo 0.4%
- Calcio (Ca⁺⁺): Máximo 0.2%
- Magnesio (Mg⁺⁺): Máximo 0.2%
- Plomo (Pb): Máximo 2.0 mg/kg
- Cadmio (Cd): Máximo 0.5 mg/kg
- Cobre (Cu): Máximo 2.0 mg/kg
- Arsénico (As): Máximo 0.5 mg/kg
- Mercurio (Hg): Máximo 0.1 mg/kg
- Hierro (Fe): Máximo 10 mg/kg
- Bario (Ba⁺⁺), Materias nitrogenadas, Boratos: Exenta



Fortificación con micronutrientes

Micronutriente	Contenido de yodo y flúor en sal	Fuente	Método de adición
Yodo	30ppm a 40 ppm (o mg/kg de sal) ¹	Yodato de Potasio (KIO ₃)	Vía húmeda
Flúor	200 ppm a 250 ppm (o mg/kg de sal) ²	Fluoruro de Potasio (KF)	Vía húmeda

1. Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA.

2. Decreto Supremo N° 015-84-SA.

c) OTROS

i) Envase

Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (HDPE) o de polipropileno (PP) (laminado o no laminado), herméticamente sellado.

El envase primario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-96-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo de (11) meses contados desde la fecha de entrega.

iii) Presentación

Envases de 0.5 kg, 1.0 kg.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes, micronutrientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación "mantener en lugar seco, fresco y protegido de la luz".



El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

13. FICHA TECNICA - LECHE EVAPORADA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LECHE EVAPORADA ENTERA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos

Unidad de medida: Kilogramos (kg)

Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento (NTP 202.085:2015).

No se permitirá el uso de leche compuesta según NTP 202.085:2015.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN



a) CARACTERÍSTICAS

La leche evaporada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche evaporada entera, leche evaporada parcialmente descremada y leche evaporada descremada.

Se podrá adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el *Codex Alimentarius* en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.

La leche evaporada entera no necesita refrigeración cuando el envase está cerrado herméticamente, almacenándose en una temperatura de medio ambiente; una vez abierto el envase del producto se deberá consumir inmediatamente o refrigerar.

b) REQUISITOS

i) Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

Certificación obligatoria: original o copia legalizada del certificado o informe de inspección de lote emitido acreditado ante INACAL-DA.

www.regionlima.gob.pe

Teléfono: 414-5530 – Anexo: 3802
Dirección: Av. Circunvalación S/N - Agua Dulce/ Huacho



Documento:
 Expediente:

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

ii) Requisitos organolépticos

Características	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2001 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada. Requisitos
Olor	Agradable, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza del producto	
Aspecto	Homogéneo, fluidos sin grumos	

iii) Requisitos físico – químicos

Característica	Leche Entera Evaporada	Método de Ensayo
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7.5	NTP 202.135
Sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 17.5	*
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25.0	NTP 202.135
Proteína (N x 6,38) en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34.0	NTP 202.135

(*) Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la materia grasa.

iv) Requisitos microbiológicos*



Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1)

v) CONTAMINANTES

El producto debe cumplir las especificaciones requeridas, ser inocuo y tener insumos permitidos en el *Codex Alimentarius* o aquellas permitidas por la autoridad sanitaria nacional competente. El producto no debe tener contaminantes, no debe presentar residuos de hormonas y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. El producto respetará los límites establecidos por el *Codex Alimentarius*. Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos deben ser inocuos y de buena calidad. El producto y sus componentes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

vi) RASTREABILIDAD

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad del producto, es decir que se debe asegurar la identificación de los productos desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial de un producto para comprobar las verificaciones a que ha sido sometido.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:

Expediente:

c) OTROS

i) Envase primario:

- ✓ Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxico interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños, con gancho en la tapa.
- ✓ Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (coextruido 3 capas blanco, negro y cristal).
- ✓ Envase multilaminado compuesto de cartón, aluminio y polietileno (tetra brik). Deberá presentar abre fácil.

El envase primario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

ii) Tiempo de vida útil

Mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega.¹¹

iii) Presentación

Envase de presentación comercial en tarro de 400 gr., mínimo¹².



iv) Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto. (marca y procedencia)
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Nombre del país donde se elaboró el producto.
- i) Número del Registro Sanitario.
- j) Condiciones de conservación.
- k) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

La información sobre el valor nutricional debe consignarse en el orden siguiente:

- La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal).
- El número en gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimentos.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

www.regionlima.gob.pe

Teléfono: 414-5530 – Anexo: 3802
Dirección: Av. Circunvalación S/N - Agua Dulce/ Huacho

¹¹ Texto modificado de acuerdo la respuesta dada a la Observación N° 02 del participante NEGOCIACIONES VALENTINA KAR S.A.C.

¹² Texto modificado de acuerdo la respuesta dada a la Observación N° 01 del participante NEGOCIACIONES VALENTINA KAR S.A.C.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

5. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega se realizará 15 días calendarios, computados a partir del día siguiente de SUSCRITO EL CONTRATO.

6. PLAZO DE REPOSICION

El proveedor deberá emitir una declaración jurada donde indique el reemplazo de los bienes que se encuentren defectuosos en un plazo máximo de 05 días calendario una vez identificada la observación cuando estos sean de mayor circulación en el país, y cuando estos sean de menor circulación, se le otorgará un plazo que no excederá de 10 días.

7. ENTREGA DE LOS BIENES

El proveedor realizará en una sola entrega el total de los bienes:

NRO	CANTIDAD	EMPAQUE	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	1000	Caja	Unidad	Kit de Alimentos

8. DEL PROVEEDOR Y TRANSPORTE



El proveedor es responsable de mantener durante el transporte y entrega de los productos, las condiciones sanitarias acordes con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas.

Sobre el transporte de los víveres, deberán de contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N°75 del D.S. N°007-98-SA.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben de contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.

Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos ya recepcionados, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado, requiriendo el certificado y/o informe técnico respectivo. De resultar el producto observado con deficiencias de calidad, se procede a la devolución del lote, el mismo que debe ser repuesto dentro de los tres (03) días calendarios siguientes a la observación.

9. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

El proveedor deberá hacer entrega de los bienes en el plazo señalado en las instalaciones del Gobierno Regional de Lima, en el Área de Almacén Central, ubicado en Avenida Circunvalación s/n, Sector Agua Dulce, Distrito de Huacho, Provincia de Huaura, Región Lima, el horario de 08:30 a 13:00 horas y de 14:30 a 18:00 horas, de lunes a viernes.



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Documento:
Expediente:

10. VERIFICACION DE LOS BIENES

Estará a cargo del responsable del Almacén Central, quienes verificarán la calidad del producto, estado y cumplimiento de las especificaciones técnicas del bien.

11. GARANTIA COMERCIAL DEL POSTOR

La garantía tiene un periodo de 10 meses, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. La garantía involucra cualquier defecto de materiales y/o mano de obra, y se hará efectiva a la notificación de la Entidad dentro del periodo para corregir los desperfectos o cambios en su totalidad del bien.

12. CONFORMIDAD DEL BIEN



La Oficina Regional de Defensa Civil, como área usuaria emitirá la conformidad respectiva, en concordancia con el Artículo 143° de la Ley de Contrataciones del Estado. Previa informe de conformidad de la recepción de los bienes por parte del responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Lima.

13. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **SOLES**, y en **PAGO UNICO**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

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

- Guía de Remisión, con el sello del Almacén Central del Gobierno Regional de Lima.
- Acta de Conformidad de la recepción de los bienes a cargo del Almacén Central.
- Informe de conformidad de la recepción de los bienes del Almacén Regional de Defensa Civil.
- Comprobante de pago.

14. PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

14. REQUISITOS DE CALIFICACION

14.1. FACTURACION

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado o equivalente a tres veces al valor de la adquisición durante el periodo de (8) ocho años anteriores a la fecha de la presentación de la oferta.

Documento:
Expediente:



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



14.2. ACREDITACION

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; 8ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondiente a un máximo de veinte (20) contrataciones.

15. PENALIDAD

Si el proveedor no cumple dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para los plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40

Para los plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25

16. OTRAS PENALIDADES

El área usuaria, además de incluir la penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objetivo de la contratación.

Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distinta al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10 %) del monto de la contratación o ítem que debió ejecutarse.

Estas penalidades se calculan de forma independiente la penalidad por retraso injustificado.

17. PERSONA DE CONTACTO

NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO
Susy Sema Gaytán	970542130	Susyserna587@gmail.com

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA

Ing. LUIS RIGOR HERNANDEZ GALVEZ
Jefe de la Oficina Regional de Defensa Civil

www.regionlima.gob.pe

Teléfono: 414-5530 – Anexo: 3802
Dirección: Av. Circunvalación S/N - Agua Dulce/ Huacho

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	<p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Validación técnica oficial del Plan HACCP emitido por DIGESA de los productos o artículos del ítem, vigente a la presentación de la propuesta. - Certificado vigente de fumigación, desinfección y desratización emitida por empresa pública o privada autorizada. - Constancia de Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, emitido por el Ministerio de Salud. - Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19, según su sector y tipo de actividad (debe incluir el despacho y Manipulación de los alimentos). - Certificación o Renovación de Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por una empresa acreditada por INACAL. - Certificación o Renovación de Certificación en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por una empresa acreditada por INACAL. <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitido por DIGESA de los productos o artículos del ítem, vigente a la presentación de propuestas. - Copia del Certificado vigente de fumigación, desinfección y desratización, emitida por empresa pública o privada autorizada. - Copia Simple de Constancia de Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, emitido por el Ministerio de Salud. - Copia simple del Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19, según su sector y tipo de actividad (debe incluir el despacho y Manipulación de los alimentos). - Copia simple de Certificación o Renovación de Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), emitido por una empresa acreditada por INACAL. - Copia simple de Certificación o Renovación de Certificación en Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), emitido por una empresa acreditada por INACAL. <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.363,000.00 (Trescientos sesenta y tres mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.30,250.00 (Treinta mil doscientos cincuenta con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de alimentos de ayuda humanitaria en general, vejnta</p>

de alimentos en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 8**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁴

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

¹⁴ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de la **ADQUISICIÓN DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**, que celebra de una parte el **GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC** para la contratación de la **ADQUISICIÓN DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**, 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 BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**.

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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁵

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario 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

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no

otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede 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 CONTROVERSIAS¹⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede 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:

¹⁶ 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).

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**

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 ¹⁷		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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁸

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.

¹⁷ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**

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 ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²²

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.

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**
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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**

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 la **ADQUISICION DE BIENES DE AYUDA HUMANITARIA, KIT DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS Y/O DESASTRES EN LAS NUEVE (9) PROVINCIAS DEL GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC
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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**.

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]	[%] ²³
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] ²⁴
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100% ²⁵

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										

²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 8

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC**
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 9

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2021-GRL/OEC
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*