

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021 y noviembre 2021

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
N° 18-2021 - INABIF**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON  
FICHAS OSCE - REGION LA LAMBAYEQUE**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

#### **1.4. REGISTRO DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

### **1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

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

### **1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR INABIF

RUC N° : 20507920722

Domicilio legal : Av. San Martin N°685 Pueblo Libre - Lima

Teléfono: : (51) 1 4176720

Correo electrónico: : carmen.pardave@inabif.gob.pe; luis.sanchez@inabif.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHAS OSCE - REGION LAMBAYEQUE.**

ITEM PAQUETE	ITEM N°	COMPONENTE DEL ÍTEM	Unidad de medida	Cantidad
ITEM PAQUETE I: VIVERES SECOS	1.1	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	6950
	1.2	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	456
	1.3	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KG	12000
	1.4	CHARQUI	KG	96
	1.5	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA	5952
	1.6	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	360
	1.7	FRIJO CASTILLA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	360
	1.8	FRIJOL PANAMINTO CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	528
	1.9	GARBANZO CALIDAD 2	KG	360
	2.0	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	KG	96
	2.1	HARINA DE TRIGO	KG	168
	2.2	HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG	120
	2.3	HOJUELAS DE AVENA	KG	984
	2.4	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	528
	2.5	MAIZ CHULLPI DE CATEGORIA PRIMERA	KG	120
	2.6	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	576
	2.7	PAPA SECA	KG	96
	2.8	QUINUA GRADO 1	KG	456
	2.9	TUNTA O CHUÑO BLANCO	KG	240

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 66 (Aprobación de expediente de contratación) de fecha 29.12.2021

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la caja de la entidad de las 08:00 a las 16:00 horas.

#### Importante

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

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 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.
- Reglamento de la Ley N°30225. Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificaciones.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública y Acceso a la Información Pública, aprobada por Decreto Supremo N°043-2003-PCM.

- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA., Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01., Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, Aprueba el documento técnico Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y sus modificatorias.
- 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 la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>1</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

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

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

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

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Advertencia**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-068-376793

Banco : Banco Nación

N° CCP<sup>2</sup> : 018-068-000068376793-73

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

<sup>2</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

*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 y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>4</sup>.
- h) Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario del almacén vigente del postor adjudicado con la buena pro, emitido por organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- i) Copia del Certificado de fumigación integral del almacén del proveedor, emitido por el organismo autorizado por el MINSA.
- j) Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N° de carné y vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá con los documentos antes mencionados.
- k) Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA.
- l) Declaración jurada que los alimentos deberán ser transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “del Transporte” del “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA y sus modificatorias.
- m) Para productos pesqueros y derivados (filete de caballa) nacionales
  - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
  - Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
  - Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
  - Original o copia emitida por el SANIPES del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano. Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar la constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad. O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.
- n) Para productos pesqueros y derivados (filete de caballa) importados además de todos

<sup>4</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

los documentos solicitados para productos nacionales, los productos importados, deberán presentar lo siguiente original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto. En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

#### **Importante**

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

#### **Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>5</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el*

<sup>5</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

*presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Sub Unidad de Administración Documentaria sita en Av. San Martín N° 685 Pueblo Libre – Lima.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHAS OSCE – REGIÓN LAMBAYEQUE

##### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de víveres secos para los Centros de Acogida Residencial de la Región de Lambayeque de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA), que tiene como objetivo la atención alimentaria en óptimas condiciones de calidad, higiene y seguridad, la misma que conllevará a garantizar la vida y salud de los niños, niñas y adolescentes que acogen los centros de la USPNNA del INABIF.



##### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas y adolescentes que acogen los Centros de Acogida Residencial de Provincias de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA) del INABIF.

##### 3. ÁREAS USUARIA:

- CARS DE LA REGIÓN DE LAMBAYEQUE DE LA UNIDAD DE SERVICIO DE PROTECCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (USPNNA).



##### 4. FICHA TÉCNICA

- Arroz pilado superior. Versión 7. 12/05/2021
- Arveja partida calidad 2 – superior. Versión 5. 12/05/2021
- Azúcar rubia doméstica. Versión 8. 29/03/2019
- Charqui. Versión I. 30/12/2020
- Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra – Versión 2. 12/05/2021
- Frijol canario calidad 2 – superior. Versión 7. 12/05/2021
- Frijol castilla calidad 2 – superior. Versión 7. 12/05/2021
- Frijol panamito calidad 2 – superior. Versión 7. 12/05/2021
- Garbanzo calidad 2 – superior. Versión 6. 12/05/2021
- Haba entera seca calidad primera - Versión 6. 12/05/2021
- Harina de trigo. Versión 2. 12/05/2021
- Harina de trigo preparada. Versión 2. 12/05/2021
- Hojuelas de avena. Versión 3. 17/10/2018
- Lenteja calidad 2 – superior. Versión 6. 12/05/2021
- Maíz chullpi de categoría primera - Versión 2. 12/05/2021
- Pallar calidad superior. Versión 4. 12/05/2021
- Papa seca - Versión 2. 12/05/2021
- Quinoa grado 1. Versión 2. 12/05/2021
- Tunta o Chuño blanco. Versión 1. 24/06/2019



**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

**5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	TIPO	<b>ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO</b>
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 50 Kg Y rotulado según la NTP 205.011.2021 Arroz Elaborado. Requisitos 3 ° edición <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre comercial (arroz pilado superior)</li> <li>- tipo de arroz (arroz pilado)</li> <li>- grado del arroz</li> <li>- país de origen</li> </ul> - Envase primario: En saco de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.
		CALIDAD	GRADO 2 SUPERIOR. Clase MEDIANO (de 6.2 mm a 6.6 mm de longitud de grano entero) Cumplir con características Según Ficha Técnica de OSCE versión 7. Referencia NTP 205.011.2021 Arroz Elaborado. Requisitos 3 ° edición
		SEGURIDAD	<b>*AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> <li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.</li> </ul> <i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del Seace del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i> Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores al ingreso del almacén.
		CARACTERISTICAS	Granos limpios, bien pulidos, color característico. Incremento en cocción mínimo 2 por 1. Libre de: sustancias, materias extrañas, insectos o huevos de insectos, granos mohosos, germinados, picados, olores o sabores extraños.
DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	<b>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR</b>
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5 kg a 1 kg. y rotulado según la NTP 209.038:2019 y deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (Revisada 2019) Leguminosas. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- El grado de calidad 2 – superior</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador</li> <li>- El contenido neto, (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (Kg))</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- El código o número del lote</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul> Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición. - Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR CUMPLIR CON LA FICHA OSCE PARA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR, versión 5.
		SEGURIDAD	<b>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</b>



**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



			<p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén</p>
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	TIPO	<b>AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA</b>
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN SACO DE POLIETILENO POR 50Kg y rotulado según la NTP 207.058:2014 Y LA NTP 207.007:2015</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>- Número de registro sanitario.</li> <li>- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el codex alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable</li> <li>- Código o clave de lote.</li> <li>- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> <li>- Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado</li> <li>- Peso neto en Kg del producto envasado</li> </ul> <p>- Envase primario: En saco de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p>
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE versión 8. Según numeral 6.1. Tabla 2, de la NTP 207.017:2015.
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> <li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA</li> </ul> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores al ingreso del almacén.</p>
		CARACTERISTICAS	Granulado, color amarillo pardo. Sabor y olor característico, no debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indique una manipulación defectuosa del producto.
DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
CHARQUI	KG	TIPO	<b>CHARQUI (DE ALPACA O LLAMA, SIN HUESO, DESHILACHADO)</b>
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.25Kg a 1Kg. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 201.059:2015</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o denominación del producto</li> <li>- Número de registro sanitario o de autorización sanitaria de establecimiento, según la autoridad competente que le corresponda de acuerdo al tipo de proceso seguido para la obtención del bien.</li> <li>- Código o clave de lote</li> <li>- País de fabricación</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Condiciones de conservación</li> <li>- Contenido neto</li> <li>- Declaración de los ingredientes</li> <li>- Declaración de aditivos empleados en la elaboración del producto ( para el caso de alimentos industrializados)</li> <li>- Nombre y domicilio legal en el Perú del Fabricante o procesador primario o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de RUC.</li> </ul>

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA	CALIDAD	<p>Cumplir con la ficha técnica OSCE versión 1. Proteínas Mínimo 45 % Grasa Máximo 12 % Humedad Máximo 20 %</p> <p>La carne destinada a la elaboración del charqui, deberá provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad sanitaria competente y cumplir con la NTP-CODEX CAC/RCP 58:2012 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Código de práctica de higiene para la carne. 1ª Edición, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.059:2015 y en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>El Charqui no deberá contener conservadores, con excepción de la sal. La sal utilizada en la elaboración del charqui deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la norma Codex Stan 150-1985 (2012). Norma para la sal de calidad alimentaria, según lo establecido en el numeral 5.3 de la NTP 201.059:2015.</p>
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Debe estar exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).</p>
	TIPO	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	
	PRESENTACION	<p>Lata tuna 1/2 lb. Adecuada para conservación c/ sistema abre fácil herméticamente sellado, rotulado según lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, además deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015. Además, considerar el número de registro sanitario expedido por SANIPES, en cajas de cartón corrugado de primer uso.</p> <p>Peso Neto: 170 g.</p> <p>No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado (No aplica para productos importados).</p>	
	CALIDAD	<p>Cumplir con NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa, según ficha técnica OSCE versión 2.</p> <p>Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad nacional competente.</p>	
	SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Certificado de calidad según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa (entregar en almacén al momento de internar el producto).</p> <p>-Copia simple de la Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas vigente otorgada por el organismo nacional de sanidad pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE y sus modificatorias</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p> <p>Nota: El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor y será entregado a la Entidad durante la ejecución contractual.</p> <p>-Registro sanitario vigente o Notificación Sanitaria Obligatoria del producto.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>	

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



PERÚ

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



		CARACTERISTICAS	Los envases deberán proteger y mantener al producto y no presentarán: oxidaciones ni deformaciones que comprometan su seguridad.
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "canario"</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Código o número de lote.</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento.</li> <li>- El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).</li> <li>- El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</li> </ul> <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL CANARIO versión 7 ó NTP 205.015:2015 y corrigenda Cor1:2016.
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</li> </ul> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según: documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</li> </ul>
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.
DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y rotulada según la NTP 209.038:2019, y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "castilla"</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Código o número de lote.</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento.</li> <li>- El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).</li> <li>- El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</li> </ul> <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL CASTILLA versión 7 o NTP 205.015:2015 y corrigenda Cor1:2016.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	CARACTERISTICAS	<p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		TIPO	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 – SUPERIOR
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y rotulada según la NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto, indicando el nombre común "frijol" y la variedad "panamito"</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Código o número de lote.</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento.</li> <li>- El contenido neto (por ejemplo: gramos (g), kilogramos (kg)).</li> <li>- El grado de calidad indicando como "Grado 2 o superior"</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</li> </ul> <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para FRIJOL PANAMITO versión 7 o NTP 205.015:2015
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.
		DESCRIPCION	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
		TIPO	GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE MEDIANO
GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Código o número del lote</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento</li> <li>- Contenido neto, en gramos o kilogramos</li> <li>- El grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior"</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul>

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



			<p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	<p>CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para GARBANZO versión 6 o NTP 205.023:2014 (Revisada 2019), como mínimo en lo siguiente:</p> <p>CALIBRE (Tamaño del grano) MEDIANO: 50 a 70 granos por 28,5 g (onza americana)</p>
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.</p>
HABA ENTERA SECA – CALIDAD PRIMERA	KG	TIPO	<p><b>HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA DE CALIBRE 2</b></p>
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.024:2014(revisada 2019) Cereales Leguminosas y productos derivados Habas Requisitos 3° Edición</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Código o número del lote.</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento</li> <li>- Contenido neto, en gramos o kilogramos</li> <li>- El grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior"</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul> <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	<p>CALIDAD PRIMERA, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA versión 6 o NTP 205.024:2014(revisada 2019) Cereales Leguminosas y productos derivados Habas Requisitos 3° Edición, como mínimo en lo siguiente:</p> <p>CALIBRE (2) De 10 a 12 habas por 28,395 g (onza americana)</p>
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.</p>
HARINA DE TRIGO	KG	TIPO	<p><b>HARINA DE TRIGO (SIN PREPARAR)</b></p>
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada 2020) de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Lista de ingredientes</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor</li> </ul>

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- País de origen</li> <li>- Lote</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Instrucciones para la conservación y el uso</li> <li>- Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación</li> </ul> <p>* Incluir la frase "contiene gluten"</p> <p>* Indicar proporción de los micronutrientes: Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina y Ac. fólico a que se refiere el artículo cuarto del Reglamento de la ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes ley N°28314 aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2006-SA</p> <p>CUMPLIR según Ficha OSCE versión 02, vigente con la NTP 205.064:2015. (revisada 2020). Harina de trigo para consumo humano.</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> </ul> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA</li> <li>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.</li> </ul> <p>CARACTERISTICAS</p> <p>Libre de sustancias y materias extrañas.</p>
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACION</p> <p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERISTICAS</p>	<p><b>HARINA DE TRIGO PREPARADA</b></p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada 2020) de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Lista de ingredientes</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor.</li> <li>- País de origen</li> <li>- Lote</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Instrucciones para la conservación y el uso</li> <li>- Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación</li> </ul> <p>* Incluir la frase "contiene gluten"</p> <p>* Indicar proporción de los micronutrientes: Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina y Ac. fólico a que se refiere el artículo cuarto del Reglamento de la ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes ley N°28314 aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2006-SA</p> <p>CUMPLIR según Ficha OSCE versión 02, vigente con la NTP 205.064:2015. (revisada 2020). Harina de trigo para consumo humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li> <li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.</li> </ul> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.</li> </ul> <p>Libre de sustancias y materias extrañas.</p>
HOJUELA DE AVENA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACION</p>	<p><b>HOJUELAS AVENA</b></p> <p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 de acuerdo a catálogo de bienes vigente del SEACE:</p>

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Lista de ingredientes</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, distribuidor, exportador, importador o vendedor</li> <li>- País de origen</li> <li>- Lote</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Instrucciones para la conservación y el uso</li> <li>- Registro sanitario o de habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación</li> </ul>
		CALIDAD	CUMPLIR CON LA NTP 205.050:2014. HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo, según ficha OSCE versión 03 vigente.
		SEGURIDAD	<p>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, o habilitación sanitaria del establecimiento de fabricación o autorización sanitaria de importación</p> <p>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén.</p>
		CARACTERISTICAS	Libre de sustancias y materias extrañas.
DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	TIPO	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE (TAMANO) 2.
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014: (Revisada 2019) Leguminosas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- El grado de calidad: "Grado 2 – superior"</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador</li> <li>- El contenido neto, en kilogramos</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- El código o número del lote</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul> <p>Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición.</p> <p>- Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.</p>
		CALIDAD	<p>CALIDAD 2 – SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR versión 6:</p> <p>CALIBRE 2 (Menor que 7,5 mm de diámetro)</p>
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas.
MAIZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA	KG	TIPO	MAIZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019): <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- Nombre del cultivar</li> <li>- Categoría de calidad</li> <li>- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;</li> <li>- Número de lote</li> <li>- Fecha de envasado y fecha de vencimiento;</li> <li>- Contenido neto;</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul>
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para MAIZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA versión 02 y NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.
		SEGURIDAD	- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  <i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i> - Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén. Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	TIPO	PALLAR CALIDAD SUPERIOR
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038: 2019 y según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015: <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- El grado de calidad</li> <li>- Contenido neto</li> <li>- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul> Envase primario: En bolsas de polietileno de primer uso, cumpliendo con lo establecido en la NTP 399.163-1:2017/MT2:2021 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ra edición. - Envase secundario: Deberán ser fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
		CALIDAD	SUPERIOR, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para PALLAR CALIDAD SUPERIOR versión 04 y NTP 205.019:2015
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACÉN: - Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.  <i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i> - Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
PAPA SECA		TIPO	PAPA SECA
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y rotulada según la NTP 209.038:2019, la NM 001:2009 y la norma Codex CXS 1 – 1985 (2018) y según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;</li> <li>- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>- Número de Registro Sanitario;</li> <li>- Fecha de vencimiento;</li> <li>- Código o número de lote</li> <li>- Condiciones de conservación o almacenamiento</li> <li>- País de origen</li> <li>- Contenido neto.</li> </ul>
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE versión 02 y la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca.
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia del Registro sanitario vigente emitido por DIGESA</p> <p><i>Nota: El costo que demande la certificación debe ser asumido por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos y será entregado a la Entidad.</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		CARACTERISTICAS	Sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongos, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.
QUINUA GRADO 1	KG	TIPO	QUINUA GRANO MEDIANO - GRADO 1
		PRESENTACION	<p>ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN LA norma Codex CXS 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2019. Según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre del producto</li> <li>- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador</li> <li>- Clasificación, tamaño y grado</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Número de lote</li> </ul> <p>debe presentar, además, la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul>
		CALIDAD	Grano mediano - Grado 1, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para QUINUA GRADO 1 versión 02 y NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Grano mediano: de 1.70 mm a 1.40 mm
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.</p> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <p>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</p>
		CARACTERISTICAS	Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estado, ni grano con hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
TUNTA O CHUÑO BLANCO	KG	TIPO	TUNTA O CHUÑO BLANCO DE FORMA REDONDA Y TAMAÑO MEDIANO (MORAYA o PAPA DESHIDRATADA)
		PRESENTACION	ENVASE: EN BOLSA DE POLIETILENO POR 0.5Kg a 1Kg. Y ROTULADA SEGÚN lo indicado en el ART. 117 del reglamento del D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001:2014 y en la NTP 209.038:2019
		CALIDAD	<p>FORMA REDONDA - TAMAÑO MEDIANO (de 3.9cm a 5 cm. Cada una. Entre 71 a 79 unidades por kilo) Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para TUNTA O CHUÑO BLANCO versión 04</p> <p>NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) TUBÉRCULOS PROCESADOS. Papa deshidratada. Tunta. Requisitos y definiciones, y NTP 011.400:2007 (revisada EL 2014)/CT 1:2019</p>



<b>PERÚ</b>	<b>Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables</b>	<b>Viceministerio de Poblaciones Vulnerables</b>	<b>Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF</b>
-------------	---	--	---

	SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO AL ALMACEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias</li> </ul> <p><i>Nota: Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor según documento de Orientación del SEACE del Rubro: Alimentos, Bebidas y Productos de Tabaco, numeral 2.4 – Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén.</li> </ul>
	CARACTERÍSTICAS	<p>Estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.</p>

Las cantidades son según el ANEXO "Cantidades Requeridas"

**Importante:** Los alimentos, según correspondan, serán etiquetados de acuerdo al Decreto Supremo N°015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes N° 30021.



**6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:** Se indica que las cantidades proyectadas en el Anexo "Cantidades Requeridas" se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los residentes y usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a PRECIOS UNITARIOS.

**7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL:**

El periodo de ejecución contractual es por 24 meses contabilizados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo contractual, se procederá hasta el agotamiento del mismo.

#### 7.1 CONDICIONES DE ATENCIÓN



- Los víveres secos serán entregados a los CAR indicados en el Anexo "Directorio" quincenalmente, dentro del plazo de 3 días calendarios de la notificación de la Orden de Compra vía correo Electrónico por parte de la Sub Unidad de Logística al contratista, a los CAR de la USPNN indicados en el Anexo "Directorio". el mismo que puede variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Órgano encargado de las contrataciones
- El proveedor debe indicar al menos un correo electrónico que se consignará en la cláusula DOMICILIO del contrato PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

**8. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

a) **LUGAR**

Los víveres secos serán entregados en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio", las mismas que puede variar en la misma provincia durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Órgano encargado de las contrataciones – Sub Unidad de Logística.

La entrega de víveres secos incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén del CAR, tarimas, anaqueles, jabas dispuestos para el almacenamiento y conservación.

El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19:



- El transporte de los víveres, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77 °, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el



**PERÚ**

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 del Decreto Supremo N°040-2001-PE, norma Sanitaria para las actividades Pesqueras o acuícolas y sus modificatorias.
- El contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la R.M. N°972-2020-MINSA de fecha 27 de noviembre 2020 y sus modificatorias
- El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la R.M. N°972-2020-MINSA de fecha 27 de noviembre 2020 y sus modificatorias



**b) HORA DE ENTREGA DE LOS VÍVERES**

Los víveres secos serán recibidos por los CAR desde las 8:00 am a 1:00 pm y de 2:00 pm a 3:30 pm, según el numeral 7.1 primer párrafo.

**9. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

**9.1. Aspectos Generales:**

- a) Los productos que se internen en los CAR deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) El control de la cantidad y la calidad de los víveres secos estará a cargo de los responsables (Directores, Administradores o quien haga sus veces) de los CAR, quienes firmarán y sellarán la guía de remisión en señal de recepción conforme de los víveres secos, según lo consolidado por la Unidad de Línea de los requerimientos generados por los CAR.
- c) El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de los mismos conforme a la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, asimismo la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.



1. Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres secos) deben contar con su certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al INABIF y cumplir con lo antes mencionado.

2. El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

3. El transporte del alimento de procesamiento industrial debe cumplir con lo establecido en el título 5 – capítulo 2 del DS 007-98- SA. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del





PERÚ

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

#### COVID – 19.

Para el transporte de productos pesqueros enlatados, se debe cumplir con lo indicado en el Decreto Supremo N°040-2001-PE que Aprueba Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

En caso, se incorpore nuevas unidades de transporte para atender, el proveedor envía la información mencionada al INABIF.

- d) De existir observaciones, el Director, Administrador o quien haga sus veces de los CAR, deberán elaborar un Acta indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al proveedor un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicha Acta deberá ser remitida a la Unidad de Línea y a la Sub Unidad de Logística.



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 las penalidades respectivas.

- e) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, el CAR solicitará un análisis de calidad a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta del INABIF; de resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas; a su vez de considerarlo la Entidad puede resolver el contrato.
- f) De acuerdo a lo señalado en el numeral 5.2 del Artículo 5 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la supervisión de la ejecución del contrato compete al **área usuaria**<sup>1</sup> y la gestión administrativa del contrato es competencia del órgano encargado de las contrataciones.

#### 9.2. Recepción y Control de calidad:



9.2.1 Todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad para la recepción, de la siguiente manera:

9.2.1.1 La recepción se realiza en los CAR dentro de las horas estipuladas en el numeral 8 b), está a cargo del Director, Administrador o quien haga sus veces.

- Se verificará las condiciones de entrega de los productos: vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF según propuesta del postor/proveedor. Y los distribuidores deberán usar ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, además deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; además de que el personal a cargo del contratista que cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según la R.M. N°972-2020-MINSA de fecha 27 de noviembre 2020 y sus modificatorias.
- El responsable del CAR, debe, en atención a las medidas de prevención establecidas en la recepción de bienes alimentarios identificar una zona específica para la recepción y desembalaje, dotar a las personas de guantes y mascarilla e insistir en el lavado de manos en esa zona.



<sup>1</sup> El literal b) del artículo 8 de la Ley señala que: "El **Área Usuaria**, que es la dependencia cuyas necesidades pretenden ser atendidas con determinada contratación o, que dada su especialidad y funciones, canaliza los requerimientos formulados por otras dependencias, que colabora y participa en la planificación de las contrataciones, y realiza la **verificación técnica de las contrataciones efectuadas a su requerimiento, para su conformidad**." (El resaltado es agregado)



PERÚ

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

- 9.2.1.2 Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres secos): Según el artículo 49° del D.S.007-1998-SA, el personal que realice la distribución de los alimentos no deberá ser portador de enfermedad infecto-contagiosa ni tener síntomas de ellas, por lo cual deberá portar su carnet de sanidad o carnet de salud vigente. Y según el artículo 50° del D.S.007- 1998-SA, estos distribuidores deberán estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

De ocurrir alguna observación el responsable del CAR elaborará un Acta de Incumplimiento de Condiciones de Entrega, el mismo que será remitido a las Unidades de Línea y a la Sub Unidad de Logística.

- 9.2.1.3 El Director, Administrador o quien haga sus veces en el CAR verificará la cantidad total de los alimentos ingresados de manera quincenal según la capacidad del almacén del CAR, el cual debe ser coordinado con la Unidad de Línea.

- 9.2.1.4 Se verificará la calidad de todos los víveres que ingresen a los almacenes, la cual está a cargo del Director, Administrador del CAR o quien haga sus veces, para ello se confrontará los víveres con su especificación técnica correspondiente.

De existir observaciones en la entrega de los bienes, deben ser informados según corresponda a la Unidad de Línea y a la Sub Unidad de Logística según lo siguiente:

- Si se realiza la devolución de algunos de los productos, se elaborará un ACTA que será suscrita por el contratista y por los participantes de la recepción (en caso que el representante del proveedor se niegue a firmar se dejará constancia), otorgándosele un plazo de dos (02) día calendario para la subsanación, debiendo el usuario informar el levantamiento de las observaciones al día siguiente de concluido el plazo otorgado, la misma que se efectuará a través de correo electrónico a la Unidad de Línea y a la Sub Unidad de Logística.

- 9.2.5 El Director o Administrador del Centro o quien haga sus veces firman la Guía de Remisión en señal de aceptación y recepción de los alimentos en la fecha, cantidad y calidad señalados en dichos documentos, debiendo emitir el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía y número de contrato.

### 9.3. Conformidad de la Entrega:

El responsable de la verificación de la cantidad será el responsable del Almacén del INABIF, quien firmará en el rubro de "RECIBI CONFORME" de la orden de compra, sobre la base de la información consignada en las Guías de Remisión y los Informes de Verificación de Calidad suscritas por el Director y Administrador o quien haga sus veces de cada CAR que recepciona los alimentos.

### 9.4. FORMA DE PAGO

- El pago se realizará de manera periódica, previa conformidad emitida por el responsable del Almacén del INABIF.
- El Director o Administrador del CAR o quien haga sus veces debe remitir el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía y número de contrato, los que deberán ser remitidos a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNN) en un plazo máximo de 02 días calendarios de haberse internado los productos, para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable. Los cuales deberán ser consolidados por la USPNN y remitidos a la Sub Unidad de Logística, bajo responsabilidad del funcionario responsable. La conformidad será emitida de acuerdo a la Directiva Específica N° 001-2018-INABIF/UA-SUL "Administración del Almacén del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF" aprobada con RDE N° 00154-2018-INABIF de fecha 02 de mayo del 2018.





**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

- El proveedor presentará por Mesa de Partes del INABIF con carta dirigida a la Sub Unidad de Logística las Guías de Remisión firmadas (copia SUNAT y destinatario) y facturas.

## 10. PENALIDADES:

### 10.1. 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25.

### 10.2. OTRAS PENALIDADES

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora (EPPs) y la indumentaria indicada en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.





**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

## **11. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO:**

### **11.1. Para todos los víveres secos**

- Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario del almacén vigente del postor adjudicado con la buena pro, emitido por organismo de inspección acreditado ante INACAL.
- Copia del Certificado de fumigación integral del almacén del proveedor, emitido por el organismo autorizado por el MINSA.
- Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N° de carné, vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA.
- Declaración jurada que los alimentos deberán ser transportados de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "del Transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA y sus modificatorias.



### **11.2. Para productos pesqueros y derivados (filete de caballa):**

#### **Para productos nacionales**

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro de Importador, exportador, distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios vigente durante el periodo de atención de la entrega o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- Original o copia emitida por el SANIPES del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) declarando que el producto es Apto para consumo humano. Adicionalmente a los requisitos señalados líneas arriba, el proveedor deberá presentar:
  - Constancia de Verificación del Plan HACCP emitido por la Autoridad Sanitaria SANIPES, asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad. O, copia original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente; cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.



#### **Para productos importados:**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

Además de todos los documentos solicitados para productos nacionales, los productos importados, deberán presentar lo siguiente:

- Original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión (ISO-9001 o HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto. En caso no presente Certificación de Sistema de Gestión, se aceptará una Certificación emitida por la Autoridad Sanitaria del país de origen que garantice la aplicación del HACCP, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de Conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto.

## 12. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR:



ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
1	Arveja partida calidad 2 Superior	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
2	Frijol canario calidad 2 Superior	
3	Frijol castilla calidad 2 Superior	
4	Frijol panamito calidad 2 Superior	
5	Garbanzo calidad 2 Superior	
6	Haba entera seca calidad Primera	
7	Lenteja calidad 2 Superior	
8	Maiz Chullpi de categoría Primera	
9	Pallar calidad superior	
10	Quinoa	
Alimentos de Origen Animal		Requisitos Documentarios Mínimos
11	Charqui	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)		Requisitos Documentarios Mínimos
12	Arroz pilado superior	Copia simple del Registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e inocuidad

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF



13	Azúcar rubia doméstica	Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatoria.
14	Harina de trigo	Copia simple de la Resolución Directoral vigente, que otorga Validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
15	Harina de trigo preparada	
16	Hojuela de avena	
17	Papa seca	
18	Tunta o chuño blanco	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la Primera y Segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
<b>PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS</b>		<b>Requisitos Documentarios Mínimos</b>
19	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>Copia Simple del Registro sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>



**13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por los responsables de la recepción de los víveres frescos de los Centros de Atención Residencial (USPNA).



**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**



**PERÚ**

Ministerio  
de la Mujer y  
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de  
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional  
para el Bienestar Familiar  
INABIF

**ANEXO:**



**CANTIDADES REQUERIDAS  
(CANTIDADES ESTIMADAS)**

**REGIÓN LAMBAYEQUE**

N°	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	6950	KG.	ARROZ PILADO SUPERIOR
2	456	KG.	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
3	12000	KG.	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
4	96	KG.	CHARQUI
5	5952	LATA	FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL
6	360	KG.	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
7	360	KG.	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
8	528	KG.	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
9	360	KG.	GARBANZO CALIDAD 2
10	96	KG.	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
11	168	KG.	HARINA DE TRIGO
12	120	KG.	HARINA DE TRIGO PREPARADA
13	984	KG.	HOJUELA DE AVENA
14	528	KG.	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
15	120	KG.	MAIZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
16	576	KG.	PALLAR CALIDAD SUPERIOR
17	96	KG.	PAPA SECA
18	456	KG.	QUINUA GRADO 1
19	240	KG.	TUNTA O CHUÑO BLANCO



42

ANEXO: DIRECTORIO

N°	CENTRO	UBICACIÓN					Datos de Contacto	
		Departamento	Provincia	Distrito	Dirección		Teléfono	Correo Electrónico
<b>REGIÓN LAMBAYEQUE</b>								
1	CAR HOGAR ROSA MARIA CHECA	LAMBAYEQUE	CHICLAYO	CHICLAYO	Av. Hemann Gmeiner N° 155, Urb. Los Mochicas Ref: Predio de propiedad de "ALDEAS INFANTILES SOS"		(074) 20-8111	car.moheca@ina bil.gob.pe
2	CAR HOGAR SAN VICENTE DE PAUL	LAMBAYEQUE	CHICLAYO	CHICLAYO	Calle Francisco Cabrera N° 283 Ref: Frente al colegio Peruano Canadiense / o al lado del restaurante Imperial		(074) 23-8641	car.svpaul@inabil.gob.pe
3	CAR HOGAR SAN JUAN BOSCO	LAMBAYEQUE	CHICLAYO	PIMENTEL	Pimentel Km. 10 Carretera a Pimentel Ref: Espalda Colegio Militar Elías Aguirre		(074) 45-2984	car.sbo.sco@inabil.gob.pe

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR  
 Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

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

Clase	Longitud del grano entero
Largo	De 6,6 mm o más
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

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



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



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

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

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

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.



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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
 Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la <b>Tabla 2</b> del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

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

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

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

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, **así como en la NTP 207.058:2014.**



- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

### 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CHARQUI  
 Denominación técnica : CHARQUI  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El charqui es la carne desgrasada y salada de alpaca, llama y sus híbridos, obtenida mediante el proceso de secado o deshidratado, con la finalidad de prolongar su tiempo de vida útil. Comercialmente puede presentarse con hueso o sin hueso, así como fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos y otros.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La carne destinada a la elaboración del charqui, deberá provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad sanitaria competente y cumplir con la NTP-CODEX CAC/RCP 58:2012 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Código de práctica de higiene para la carne. 1ª Edición, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.059:2015 y en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El Charqui no deberá contener conservadores, con excepción de la sal. La sal utilizada en la elaboración del charqui deberá ser de calidad alimentaria y cumplir con los requisitos establecidos para su uso, según la norma Codex Stan 150-1985 (2012). Norma para la sal de calidad alimentaria, según lo establecido en el numeral 5.3 de la NTP 201.059:2015.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Proteínas	Mínimo 45 %	NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
Grasa	Máximo 12 %	
Humedad	Máximo 20 %	
Requisitos sensoriales	Sabor salado característico.	
	Color típico en tonalidades de blanco pajizo.	NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
	Olor característico, exento de olor rancio y otros olores extraños (putrefactos, enmohecidos).	
	Textura seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>		
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> para alimentos de procesamiento primario; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y modificatorias.
Según el tipo de procesamiento, el charqui debe cumplir con:	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para alimentos elaborados industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la carne de camélido de la cual procede el charqui (alpaca, llama o sus híbridos); así mismo, deberá precisar la presentación comercial de charqui requerida, que puede ser con hueso o sin hueso y/o fileteado, deshilachado, desmenuzado, en cubos u otros; por ejemplo: charqui de alpaca sin hueso, en cubos.

## 2.2. Envase y/o embalaje



El charqui deberá envasarse en envases de primer uso y estar limpios; no deberán transmitir olores ni sabores al producto. Los envases no deben exceder los límites establecidos sobre migración de sustancias que representen un riesgo para la salud humana. Deberán cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos para los envases en contacto con los alimentos y deberán ser impermeables y resistentes, a fin de proteger al producto, según lo indicado en el numeral 5.5 de la NTP 201.059:2015.

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

## 2.3. Rotulado



El rotulado de los envases de charqui deberá cumplir con lo establecido en la legislación vigente en materia de rotulado, así como con la NMP 001:2019<sup>4</sup>. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y deberá contener como mínimo la siguiente información según las letras a) y b) del numeral 5.6 de la NTP 201.059:2015:

- Nombre o denominación del producto.
- Número de Registro Sanitario o de Autorización Sanitaria de Establecimiento, según la autoridad competente que le corresponda de acuerdo al tipo de proceso seguido para la

<sup>1</sup> La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado, por ejemplo, es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>4</sup> El plazo para la implementación y cumplimiento de la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 será de un (01) año, contado a partir del 02 de enero de 2020 (fecha de publicación de la Resolución Directoral 016-2019-INACAL/DM en el Diario Oficial El Peruano). Durante el plazo de implementación, la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2014 "Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados – 4ª Edición", estará vigente.

- obtención del bien.
- Código o clave de lote.
- País de fabricación.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Contenido neto.
- Declaración de los ingredientes
- Declaración de aditivos empleados en la elaboración del producto (para el caso de alimentos industrializados).
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o procesador primario o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de RUC.

En el caso de que el producto se encuentre bajo el control del SENASA, se deberá incluir también el código de trazabilidad dado por la autoridad competente.



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

**2.4. Inserto**  
No aplica

**Precisión 4:** No aplica



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA  
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA  
 Unidad de medida : LATA  
 Descripción general : El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Y presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales: - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la norma de la referencia.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 - 2016 - SANIPES-DE y su modificatoria

**Precisión 1:** Ninguna.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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



**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA  
 GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 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**

**2.1. Del bien**

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 Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol canario calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

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



deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

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



**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.



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

**2.4. Inserto No aplica.**

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol castilla 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 Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol castilla calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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



cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019/2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

**2.4. Inserto No aplica.**

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol panamito 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 Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol panamito calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No



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

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

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

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

### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

### **2.4. Inserto No aplica.**

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deberán ser inocuos y aptos para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se clasifican de acuerdo a su calibre, según indican el numeral 5.1 y el Anexo A de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)
Grande	40 - 42	Pequeño	70 - 75
	42 - 44		75 - 80
	44 - 46		
	46 - 48		80 - 90
	48 - 50		
Mediano	50 - 55		90 - 100
	55 - 60		
	60 - 65		100 o mayor
	65 - 70		

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Calibre	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y Tabla 1 para el grado de calidad 2 - superior, numerales 6.2.3 y 6.2.4 de la NTP de la referencia.	

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.



**2.2. Envase y/o embalaje**

El garbanzo calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados serán tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

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



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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.



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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El haba entera seca calidad primera deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), según el numeral 3.1 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995) Norma para determinadas legumbres.

De acuerdo a su calibre, se clasificará según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)	Calibre	Número de granos por 28,3495 g (onza americana)
1	9 habas	4	16 a 18 habas
2	10 a 12 habas	5	Mayor a 19 habas
3	13 a 15 habas		

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia.	
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la tabla 1- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias para grado de calidad primera, de la NTP de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP, según el calibre de haba seca entera de primera a contratar.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.024:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.



El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El haba entera seca calidad primera deberá ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1989 (1995).



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

## **2.3. Rotulado**

Los envases del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar en idioma español, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.



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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos sensorial físico	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en el numeral 7 de la NTP de la referencia.	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementaria



Precisión 1: Ninguna.

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



## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

## **2.3. Rotulado**

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



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

## **2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**



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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en los numerales 4.12 y 7 de la NTP de la referencia.	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementarias



Precisión 1: Ninguna.

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



## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

## **2.3. Rotulado**

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

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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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



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



**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

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

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

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

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



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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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



**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

Y presentará las siguientes características:

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

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

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



## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

## **2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.



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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



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

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MAÍZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA  
 Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial Chullpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65 % de almidón.



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El maíz chullpi presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad/raza	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 y Anexo A de la norma de la referencia para la variedad/raza Chullpi.	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Requisitos - humedad - granos dañados - granos infestados - materias extrañas (impurezas)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y Tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El maíz chullpi deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

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



**2.3. Rotulado**

El rotulado del maíz chullpi deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto,
- nombre del cultivar,
- categoría de calidad.



Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

El pallar calidad superior tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

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



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El pallar calidad superior, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la CTN 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores



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

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

desagradables. Además, el pallar calidad superior deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.



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

### **2.3. Rotulado**

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

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



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

### **2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos y tolerancia: - color - olores y sabores - materias extrañas - impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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



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

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de papa seca deberán cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, debiendo contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La quinoa grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinoa. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano <sup>1</sup>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinoa a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>2</sup>	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>3</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias



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

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

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

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

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>4</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinoa grano grande - grado 1.



**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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



**2.3. Rotulado**

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

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

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

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



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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : TUNTA O CHUÑO BLANCO  
 Denominación técnica : PAPA DESHIDRATADA  
 Unidad de medida : kilogramo  
 Descripción general : Alimento elaborado mediante un proceso de deshidratación de tubérculos a través de sucesivos congelamientos (con protección solar), sumergido en agua corriente (río) y secado al sol. La tunta posee color blanco, superficie áspera con hendiduras, propias de los ojos del tubérculo que le dio origen. El chuño blanco es un término que generaliza a la tunta y la moraya, en zonas alejadas a las zonas de producción y consumo.



**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La tunta o chuño blanco deberá ser elaborada a partir de tubérculos recién cosechados, en estado fresco, seleccionados y clasificados. La deshidratación de la papa debe cumplir con buenas prácticas de manufactura, manteniendo el cuidado y la higiene necesarios en todas las etapas del proceso, para asegurar la obtención de alimentos inocuos y de buena calidad, según indica los numerales 6.1 y 6.2 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y NTP 011.400:2007 (revisada el 2014)/CT 1:2019.

La tunta o chuño blanco se clasifica según su tamaño o masa (peso), según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y NTP 011.400:2007 (revisada el 2014)/CT 1:2019:

- Tamaño: de acuerdo a su forma, determinado por el diámetro mayor perpendicular al eje de crecimiento del producto, según la siguiente tabla:

Tamaño	Forma	
	Redondos (cm)	Alargados (cm)
Grande	5,1 a más	7,0 a más
Mediana	3,9 – 5,0	5,5 – 7,0
Pequeña	3,9 a menos	5,5 a menos

- Masa (peso): Las unidades por kilogramo de acuerdo a su forma, según la siguiente tabla

Tamaño	Forma	
	Redonda (unidades por Kg)	Alargada (unidades por Kg)
Grande	70 a menos	58 a menos
Mediana	71 – 79	59 – 91
Pequeña	80 a más	92 a más



**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**

La tunta o chuño blanco presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.4 de la norma de la referencia.	NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) TUBÉRCULOS PROCESADOS. Papa deshidratada. Tunta. Requisitos y definiciones, y NTP 011.400:2007 (revisada el 2014)/CT 1:2019
Olor y sabor extraño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.6 de la norma de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.7 de la norma de la referencia.	
Defectos y tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.8 de la norma de la referencia.	
Requisitos fisicoquímicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 7 de la norma de la referencia.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), la forma y el tamaño (según diámetro o unidades por kilogramo) de la tunta o chuño blanco requerido de acuerdo a lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y su corrigenda técnica. Por ejemplo: Tunta de forma alargada y tamaño grande.



**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene a la tunta o chuño blanco debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.400:2007 (revisada el 2014) y su corrigenda técnica.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la tunta o chuño blanco, deberá cumplir con lo indicado en el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con lo indicado en la NMP 001:2014 y en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014).



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

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica

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

**CAPÍTULO IV**  
**REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>6</sup>**

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

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
1	Arveja partida calidad 2 Superior	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
2	Frijol canario calidad 2 Superior	
3	Frijol castilla calidad 2 Superior	
4	Frijol panamito calidad 2 Superior	
5	Garbanzo calidad 2 Superior	
6	Haba entera seca calidad Primera	
7	Lenteja calidad 2 Superior	
8	Maiz Chulpi de categoría Primera	
9	Pallar calidad superior	
10	Quinua	
Alimentos de Origen Animal		Requisitos Documentarios Mínimos
11	Charqui	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)		Requisitos Documentarios Mínimos
12	Arroz pilado superior	Copia simple del Registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e inocuidad

<sup>6</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

13	Azúcar rubia doméstica	Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatoria.
14	Harina de trigo	Copia simple de la Resolución Directoral vigente, que otorga Validación técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
15	Harina de trigo preparada	
16	Hojuela de avena	
17	Papa seca	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la Primera y Segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
18	Tunta o chuño blanco	
<b>PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS</b>		<b>Requisitos Documentarios Mínimos</b>
19	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	<p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p> <p>Copia Simple del Registro sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>

#### **Advertencia**

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

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS -VIVERES SECOS CON FICHAS OSCE - REGION LAMBAYEQUE**, que celebra de una parte **PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL – INABIF** en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° **20507920722** 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 el órgano encargado de las contrataciones adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF - PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHAS OSCE - REGION LAMBAYEQUE**, 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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHAS OSCE - REGION LAMBAYEQUE**

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>7</sup>**

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

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.

<sup>7</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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.

#### **OTRAS PENALIDADES**

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.

<b>2</b>	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
<b>3</b>	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora (EPPs) y la indumentaria indicada en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.

#### **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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 SÉXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</sup>**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

CORREO DEL CONTRATISTA:

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

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman

<sup>8</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

**PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR NACIONAL - INABIF**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021-INABIF- PRIMERA CONVOCATORIA**

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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>9</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra<sup>10</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>9</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>10</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>11</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>12</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>12</sup> Ibidem.

<sup>13</sup> Ibidem.

actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra<sup>14</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>14</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 18-2021- INABIF-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>16</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>17</sup>

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

<sup>16</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>17</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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