

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> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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, noviembre 2021
y diciembre 2021

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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
(PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL
PACIENTE CON TUBERCULOSIS (PANTBC) DE LA
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE
LURIGANCHO PARA EL AÑO 2022**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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

Importante

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

En el supuesto que la oferta 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-emitar-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO
RUC N° : 20131378034
Domicilio legal : Jr. Los Amatas N° 180 - Urb. Zarate – San Juan de Lurigancho
Teléfono: : 458-0509 / 376-2666
Correo electrónico: : cotizaciones@munisjl.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO.**

CODIGO	PRODUCTOS	U. MEDIDA	PCA	PANTBC	CANT. TOTAL	DOCUMENTO DE APROBACION
5022110800133492	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kilogramo	1,013,148	216,000	1,229,148	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litros	76,176	57,600	133,776	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5042450100330415	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	Kilogramo	68,532	30,000	98,532	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5042180100329914	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	Kilogramo	34,266	24,000	58,266	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5042182700342322	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Kilogramo	34,266		34,266	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5042400300330409	ARVEJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Kilogramo		18,000	18,000	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5016150900278002	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Kilogramo	1,500	72,000	73,500	Resolución Jefatural N° 027-2019-PERÚ COMPRAS
5012153700379504	BONITO ENTERO CONGELADO	Kilogramo	34,266		34,266	Resolución Jefatural N° 095-2019-PERÚ COMPRAS
5013161200342333	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kilogramo	34,266		34,266	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5011151500385110	PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA	Kilogramo	34,266		34,266	Resolución Jefatural N° 162-2020-PERÚ COMPRAS
5011151300389347	MENUNDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO	Kilogramo	34,266		34,266	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS
5042560200004600	PAPA SECA	Kilogramo		81,600	81,600	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5012153800003428	CONSERVA DE CABALLA EN FILETE EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata de 170 gr		216,000	216,000	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS
5022110100374253	QUINUA GRADO 1	Kilogramo		28,800	28,800	Resolución Jefatural N° 100-2021-PERÚ COMPRAS

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 038-2021-MDSJL/GM, de fecha 22 de febrero del 2022.

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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 – Cinco y 00/100 Soles en la caja de la Entidad, Sito, Jr. Los Amautas N° 180 – Urb. Zarate – San Juan de Lurigancho.

1.9. BASE LEGAL

- Texto único ordenado de la ley 30225, ley de contrataciones del estado, aprobado por el decreto supremo N° 082-2019-EF (en adelante el "TUO").
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y modificado con el D.S. N° 377-2019-EF en adelante el Reglamento.
- Ley N° 31365 - Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2022.
- Ley N° 31366 - Ley de equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado (TUO) de Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, "Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones".
- Resolución Ministerial N° 495-2008-MINSA, "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 495-2008, Aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

sección de las bases.

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

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.

2.3. 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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁴.

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,*

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

⁴ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 Haya⁵.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de San Juan de Lurigancho, sito, Jr. Los Amatas N° 180 – Urb. Zarate – San Juan de Lurigancho, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para las distintas modalidades del PCA en el año 2022.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PCA.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PCA pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad complementar la dieta de familias en situación de pobreza, pobreza extrema, en riesgo y de salud, así como a grupos vulnerables, niños y pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del distrito de San Juan de Lurigancho. Además, está compuesto por las siguientes Modalidades de Atención: Apoyo a Comedores populares, Adultos en Riesgo y el Programa para pacientes enfermos con TBC (en coordinación con los Centros de Salud).

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA), para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para los procesos de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de San Juan de Lurigancho.

4.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa de Complementación Alimentaria.

- Cereal: Arroz Pilado Superior.
- Grasa: Aceite vegetal comestible.
- Producto de Origen Animal: Huevo de gallina, Pierna Entera de Pollo Congelada y Bonito entero congelado y Menudencia de Res, Pulmón Congelado.
- Menestras: Lenteja, Frijol Panamito, Pallar Bebe.
- Azúcar: Azúcar Rubia Domestica.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada.



6. **MODALIDAD DE SELECCIÓN:**

No corresponde para el presente proceso.

7. **ADELANTOS (FACULTATIVO):**

No corresponde para el presente proceso.

8. **NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225
- Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS "Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria – PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19)"

9. **DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:**



PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

CARACTERISTICAS

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 representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2014:2014.

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 205.011.2014:2014:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	De 6,6 mm a mas
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 205.011.2014.

Nota: La clase de arroz requerida es **Arroz Pilado Superior Largo** de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud más de 6.6 mm, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2014; la humedad máxima del producto será de 14%.

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.

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.

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 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 205.011:2014.

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:

Para la presentación en saco de 50 kg:



- Peso : 50 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 921,000.00 Kg

Para la presentación en saco de 13 kg:

- Peso : 13 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 75,504.00 Kg

Para la presentación en bolsa de 01 kg:

- Peso neto del producto : Por envase de 01 Kg (Bolsas x 1Kg, contenidos dentro de sacos de 40 unidades)
- Cantidad total : 16,644.00 Kg
- Tipo y material : Primario: bolsas de polietileno oxo Biodegradable, cristalino, de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 40 unidades de 01 Kg)
- Tipo de cerrado : Primario: termosellado; Secundario: En sacos cosido con cinta encadenada.



VIDA UTIL:
24 meses

ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior largo, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) Nombre comercial (Arroz pilados superior largo)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado).

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.



Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica Arroz Pilado Superior, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.



**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 proveniente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> 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 ítelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011.2021:

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

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011.2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en 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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERÍSTICAS

Es el Aceite Vegetal Comestible o mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

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.

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.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, de primer uso y del mismo tamaño. Los Envases de Aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto, la tapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar la adulteración del mismo.

Precisión:

Presentación en botella de 1 litro: Botella PET transparente, tapa con precinto de seguridad

Contenido neto del bien por envase: 1 Litro

CANTIDAD: 76,176.00 Litros

Características del envase

Tipo y material: botella de PET transparente;

Tipo de cerrado: tapa con precinto de seguridad

Envase secundario: caja de cartón corrugado contenido 12 unidades.

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

VIDA UTIL:

24 meses

EMPAQUE

- Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura.
- El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.
- El proveedor deberá presentar certificado del proveedor que asegure la resistencia de la caja, o en su defecto este requisito deberá ser certificado por una certificadora correspondiente e incluido en el certificado de conformidad.
- El contratista deberá presentar en la entrega un documento que certifique que el envase cumple con lo especificado, Los costos deberán ser asumidos por el contratista.

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.



REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).



ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.



Muestreo y análisis

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019, Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

CARACTERÍSTICAS

La Lenteja calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La Lenteja calidad 1 - Extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 1, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

ENVASE

La lenteja calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, 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.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Cantidad : 61,500.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 10 Kg (Bolsas x 10Kg)
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 7032.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 02 Kg (Bolsas x 02Kg, contenidos dentro de sacos de 20 unidades)



- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido biodegradable, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg)
- Tipo de cerrado : Primario: Termosellado; Secundario: En sacos cosido con cinta encadenada 5 cm anterior posterior al Tramo cosido

VIDA UTIL:
12 MESES

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).



ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Lenteja Calidad 1 -extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.



Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

Y presentará las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA

CARACTERÍSTICAS

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

ENVASE

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y la NTP 399.163-1:2017 y su corrigenda Técnica 1:2018, 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 Cor1:2016.

Los granos de Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No 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 Cor1:2016.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Cantidad : 30,750.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 10 Kg (Bolsas x 10Kg)
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 3516.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 02 Kg (Bolsas x 02Kg, contenidos dentro de sacos de 20 unidades)
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido biodegradable, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg)
- Tipo de cerrado : Primario: Termosellado; Secundario: En sacos cosido con cinta encadenada 5 cm anterior posterior al Tramo cosido



VIDA ÚTIL:
12 MESES

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Frejol Panamito Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:



El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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



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

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

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.





PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA

CARACTERÍSTICAS

El Pallar Bebe Calidad extra 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 Bebe Calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

ENVASE

El Pallar Bebe Calidad extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del Pallar Bebe Calidad extra deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables. Además, el Pallar Bebe Calidad extra 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., de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Cantidad : 30,750.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 10 Kg (Bolsas x 10Kg)
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 3516.00 Kg.
- Peso neto del producto : Por envase de 02 Kg (Bolsas x 02Kg, contenidos dentro de sacos de 20 unidades).
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido biodegradable, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg)
- Tipo de cerrado : Primario: Termosellado; Secundario: En sacos cosido con cinta encadenada 5 cm anterior posterior al Tramo cosido.



ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

VIDA ÚTIL:

12 MESES

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha. Pallas bebe Calidad Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:



El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar bebe calidad extra 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 deberá 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 bebe calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar bebe calidad extra, 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 bebe calidad extra deberá 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 Técnica², estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases

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

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



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 pajar bebe calidad extra, 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.



PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

CARACTERÍSTICAS

El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

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

El Huevo de Gallina Calidad primera, de acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015

Nota: El huevo a ser adquirido en el presente proceso es Huevo de Gallina Calidad Primera, de color pardo y tamaño Mediano.

ENVASE y/o EMBALAJE

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

CANTIDAD:

Para la presentación en bolsa de 10 kg:

- Cantidad : 30,750.00 Kg.
- Presentación : Los envases deberán ser paquetes de 05 bandejas de cartón de primer uso que contengan aproximadamente 10 Kg. de huevos (2 Kg x bandeja), del mismo tamaño, de tal forma que:
 - Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
 - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
 - Faciliten los muestreos e inspecciones

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 3516.00 Kg.
- Presentación : Los huevos deberán venir en bandejas de cartón que contengan 2 Kg de huevos.

VIDA UTIL:
30 DÍAS

ROTULADO
Según ficha técnica aprobada por el OSCE.



DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir. (Debe contar como mínimo con los procesos de lavado, seleccionado, pesado y etiquetado). A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
- Copia de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Granja Avícola, emitido por SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo señalado en el artículo 8° y 12° del Decreto Supremo N° 020-2009-AG, modificatoria del Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola.
- Copia de Certificado de inspección que acredite que la planta productora cuenta con el equipamiento necesario para imprimir las fechas de vencimiento sobre los huevos, emitidos por un organismo de certificación y/o inspección, acreditado por INACAL.
- Copia de certificado de inocuidad de las tintas utilizadas en la impresión, emitidos por un organismo de certificación y/o inspección; acreditado por INACAL en observancia a lo establecido en el artículo 119° del Decreto Supremo N° 038-2014-SA que modifica el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Huevo de Gallina Calidad Primera, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015



Ensayos

Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIA/A, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

Y presentará las siguientes características:

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

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PRODUCTO: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna entera de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación. La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

CARACTERÍSTICAS

La pierna entera de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18°C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna entera de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

Vida útil del producto:

12 MESES

Control Sanitario:

Los establecimientos avícolas involucrados en la cadena de cría, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.

Requisitos Técnicos:

Solo aceptaran productos de primera calidad.

- ✓ Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carne.
- ✓ Carcasas con apariencia limpia en pechugas y patas, libre de plumas y con leve tolerancia de cañones.
- ✓ Cobertura grasa bien distribuidas.
- ✓ Desarticulación o rotura de huesos.
- ✓ Libre de huesos rotos.
- ✓ la temperatura de recepción de la pierna entera de pollo congelada, no debe exceder de -18°C
- ✓ La rabadilla y la grasa abdominal deberán ser retiradas
- ✓ La carne ser de color característico sin indicios de oscurecimiento, moretones, reflejos ni decoloraciones, los muslos gruesos y redondeados no admitiendo aplastamientos ni deformaciones. La piel será lisa, de color uniforme, sin mangas ni pegajosidad.

Temperatura:

El proveedor debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte del producto debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frío y habilitado para el transporte de los productos. No se aceptarán lotes con signos de rotura de la cadena de frío; escarcha, cristalización, o excesos de líquido.

Envase

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de



envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

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

CANTIDAD

Estos envases tendrán como presentación en cajas de cartón, con un peso neto de 10 Kg y bolsas 02 Kg de Piezas de pollo congelado, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- El producto debe encontrarse en cajas de cartón.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 30,750 Kg
- Peso : 10 Kg
- Tipo y material : Paquete, cajas de cartón.

Para la presentación en paquete de 02 kg:

- Cantidad : 3516 Kg
- Peso neto del producto : Por envase de 02 Kg (paquete x 2Kg)
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 25 unidades de 02 Kg)

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

PRODUCTO NACIONAL

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (Debe contar como mínimo con (Limpiado, cortado, congelado, empacado y etiquetado)

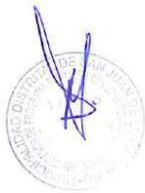


- Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Centro de Faenamiento avícola vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 007-2011-AG.
- Ficha técnica del producto.

PRODUCTO IMPORTADO

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (Debe contar como mínimo con Limpiado, cortado, congelado, empacado y etiquetado).
- Copia simple del reporte de Inspección y Verificación (RIV) para la importación y tránsito internacional de alimentos de procesamiento primario y pienso vigente, otorgado por el servicio de Nacional de Sanidad Agraria SENASA según artículo 12 del D.S n° 015-2015-AG. (se debe entregar en la parte contractual)

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.



CERTIFICACION

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2) Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica de Piezas de Pollo Fresco congelado, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014.



TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración adecuado y con indicador de temperatura legible desde el exterior
- El transporte debe contar con todas las condiciones higiénicas que estable la normativa de sanidad.

ROTULADO:

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso de la posta. El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con lo establecido bajo ley.

- Rotulado del Envase
- Nombre del producto.
- Autorización Sanitaria.
- Indicaciones.
- Advertencias.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Datos de la empresa.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica	: PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna entera de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación. La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La pierna entera de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna entera de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna entera de pollo congelada, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto general	El corte: - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. - No deben tener presencia de plumas. - No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.	NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición
- Color	Característico del pollo	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo 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) la temperatura de recepción de la pierna entera de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si los cortes de pierna entera de pollo congelada se despacharán embolsados de manera individual o a granel en recipientes con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de pierna entera de pollo congelada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:

- Nombre del producto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Peso neto.
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

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



PRODUCTO: BONITO ENTERO CONGELADO

Es el pescado de la especie *Sarda chilensis* apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

CARACTERISTICAS:

El Bonito Entero Congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y deberá haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex Stan 192-1995, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex Stan 36-1981 y en el D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Si el Bonito Entero Congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable¹, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex Stan 36-1981.

VIDA UTIL

24 MESES.

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta y 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 de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de 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, para cada bien a contratar, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- 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, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE.
- Copia simple de Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del D.S 040-2001-PE y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE. (se debe entregar en la fase Contractual)

CERTIFICACIONES

Certificado de conformidad e informe de ensayo del producto emitido por un organismo de certificación de productos u Organismo de inspección acreditado por el INACAL que confirme que el bien entregado: Filete de Caballa en Aceite Vegetal, cumple con lo establecido en el manual: indicadores o Criterios de seguridad alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de Origen Pesquero y Acuicola –SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010 y la R.M. N°591-2008/MINSA – criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano.

ENVASE

El producto Bonito Entero Congelado deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99 de la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas (D.S. N°040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el protocolo técnico sanitario del producto, es decir con la siguiente condición:



CANTIDAD

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 30,750 Kg
- Peso : 10 Kg
- Tipo de envase : Cajas de cartón corrugado.

Para la presentación en paquete de 02 kg:

- Cantidad : 3516 Kg
- Peso : 02 Kg.
- Tipo de envase : Bolsa de polietileno

ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: BONITO ENTERO CONGELADO
Denominación técnica	: PESCADO BONITO ENTERO CONGELADO RÁPIDAMENTE
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Es el pescado de la especie <i>Sarda chiliensis</i> apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Bonito entero congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y deberá haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex Stan 192-1995, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex Stan 36-1981 y en el D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias.

Si el Bonito entero congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable¹, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex Stan 36-1981.

El Bonito entero congelado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Deshidratación profunda	Cumplir con los requisitos del numeral 8 de la norma de la referencia.	CODEX STAN 36-1981 (Enm. 1:2013, Rev. 2:2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE.
Materias extrañas		
Olor y sabor		
Textura		
Desgarramiento del abdomen	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	R.M. 209-2001-PE, "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias.
Tamaño mínimo (cm)		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	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.

¹ Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.

² Según Capítulo III del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El Bonito entero congelado, debe ser empacado de tal manera que se le proteja de la contaminación y la deshidratación, según lo indicado en el Art. 93 del D.S. N° 040-2001-PE 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 tipo de envase y embalaje que debe usar el postor, como bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del Bonito entero congelado, debe cumplir con lo que aplica del Art. 150 del D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias, así como con las disposiciones de la norma Codex Stan 1-1985 y las disposiciones específicas, según lo establecido en la norma Codex Stan 36-1981:

- Nombre del alimento (se debe indicar el nombre común de la especie, también la expresión "congelado rápidamente" y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución).
- Contenido neto (cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado).
- Instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior).
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote.
- País de origen en el caso de importación.
- Fecha de duración mínima.
- Instrucciones de uso.
- Los aditivos en orden decreciente, en caso los tenga.

La información especificada debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben figurar siempre en el envase, según lo establecido por la norma Codex Stan 36-1981.

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 en el envase. 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



MENUNDENCIA DE RES -PULMÓN CONGELADO

El Bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus*, la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El pulmón congelado, denominado también "Bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

CARACTERÍSTICAS

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

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de 18 °C o más baja en el núcleo, según lo establecido en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

Vida útil del producto:

12 MESES

Control Sanitario:

Los establecimientos involucrados en la cadena de cría, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.

Requisitos Técnicos:

Solo aceptaran productos de primera calidad.

- ✓ Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carne.
- ✓ la temperatura de recepción del bofe congelado, no debe exceder de -18 °C
- ✓ El peso promedio de cada uno será de 10 kg aprox.
- ✓ La carne ser de color característico.

Temperatura:

El proveedor debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte del producto debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frío y habilitado para el transporte de los productos. No se aceptarán lotes con signos de rotura de la cadena de frío; escarcha, cristalización, o excesos de líquido.

Envase

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

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



CANTIDAD

Estos envases tendrán como presentación en cajas de cartón con un peso neto de 10 Kg y bolsas de Polipropileno de primer uso de 02 Kg, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 30,750.00 Kg
- Peso : 10 Kg (02 bolsas de 05 Kg contenidas dentro de caja de cartón)
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): cajas de cartón.



Para la presentación en paquete de 02 kg:

- Cantidad : 3516 Kg
- Peso neto del producto : 02 Kg (25 paquetes x 2Kg contenidas dentro de una bolsa)
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): bolsa de Polipropileno de primer uso, transparente (conteniendo 25 unidades de 02 Kg).

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

PRODUCTO NACIONAL

- Copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- En caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

PRODUCTO IMPORTADO

- 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 D.S. N° 007-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.



Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

- Copia de registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100,103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus productos, adoptando mediante la Decisión 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.

Para la Cámara Frigorífica donde se almacenará el producto importado

- Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias. (donde se almacenará el producto importado)

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.

CERTIFICACION

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral" 2) Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica de menudencia de res congelado-pulmón congelado, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

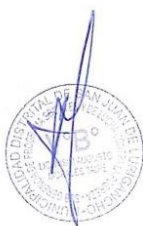




- El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración adecuado y con indicador de temperatura legible desde el exterior
- El transporte debe contar con todas las condiciones higiénicas que estable la normativa de sanidad.

ROTULADO:

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso de la posta. El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con lo establecido bajo ley.



- Rotulado del Envase
- Nombre del producto.
- Autorización Sanitaria.
- Indicaciones.
- Advertencias.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Datos de la empresa.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – PULMÓN CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El pulmón (bofe) congelado debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - pulmón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

CARACTERÍSTICAS

La 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.

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.

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.

Características del envase

CANTIDAD

Para la presentación en paquete de 01 kg:

- Cantidad : 1500 Kg
- Peso neto del producto : Por envase de 01 Kg (Bolsas x 1Kg, contenidos en sacos de 40 unidades)
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno- primer uso oxo biodegradable de baja densidad; Secundario (Embalaje): Bolsa de Polipropileno, de primer uso (conteniendo 40 unidades de 01Kg).
- Tipo de cerrado : Termosellado

VIDA UTIL:
16 MESES

ROTULADO:
Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.



- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Azúcar Rubia Domestica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).

Análisis

Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.



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 (<i>Saccharum</i> 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
CALIDAD		
- 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 Tabla 2 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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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.

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



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





Concepto: COMEDORES, ADULTO EN RIESGO (CONVENIOS Y/O ACTAS), HOGARES Y ALBERGUES - Tipo de Recursos: "P".

ENVASE:

Todos los productos deberán tener escrito lo siguiente en el envase para la entrega:

- Logo de la Municipalidad de San Juan de Lurigancho
- Nombre del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente Ambulatorio con Tuberculosis - PANTBC.
- Nombre del producto
- Datos del proveedor que produce y Distribuye el producto
- Peso neto
- Registro sanitario/ SENASA según corresponda.
- Distribución gratuita prohibida su venta
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Número de lote

ROTULADO:

Para la primera entrega de los productos no se exigirá que los mismos deban presentar los rotulados indicados en el anexo N° 02 "Rotulado de Alimentos". A partir de la segunda entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo.

Para menestras u alimentos distintos cambiar el nombre del alimento en las etiquetas.

OTRAS OBLIGACIONES

- a) El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- c) La Municipalidad de San Juan de Lurigancho se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la Subgerencia de Programas Sociales.
- d) Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad de San Juan de Lurigancho, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 19. otras penalidades, del presente documento.
- e) La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarios y/o análisis bromatológico.

10. ACTIVIDADES:

Para la presente adquisición previa a la distribución a los Centros de Acopio establecidos en el numeral 13. Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del



informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

El Control de Calidad será realizado por el responsable de la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha Contra la Pobreza, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 24 horas de efectuada la observación, vencido este plazo se computaran penalidades por mora en la entrega.

11. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR:

El proveedor deberá contar con todos los documentos especificados en el numeral 9. Descripción del Objeto, las mismas que establecen las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad.

12. PLAZOS DE ENTREGA:

- El postor ganador deberá realizar las entregas la cuarta semana de cada mes a cada centro de acopio establecido, en las cantidades y presentaciones requeridas por el área usuaria, y en cumplimiento de las normas de seguridad e higiene vigentes.
- La entrega de los alimentos será contabilizada a partir a partir del día siguiente de suscrito el contrato.
- Los repartos consideran insumos para un mes.
- Los productos serán embarcados en los almacenes del proveedor y serán trasladados a los centros de acopio indicados.

13. LUGARES DE ACOPIO:

Lugares y días de entrega: los productos serán entregados en los 20 centros de acopio, ubicados todos dentro del distrito de San Juan de Lurigancho:

CDA	CENTRO DE ACOPIO / COMEDOR POPULAR	REPRESENTANTE	DIRECCION
1	VIRGEN DEL ROSARIO	GUERRA CAJAHUAMAN ALEJANDRINA	AV. RAMIRO PRIALE MZ F LOTE 01 AAHH RIMAC DE CAMPOY
2	MANUEL SCORZA	RAYMUNDO CHAMORRO MARIA GUILLERMINA	MZ C LOTE 26 A.H. MANUEL SCORZA CAMPOY
3	SAN CRISTÓBAL CERRO	TARAZONA RAMIREZ CARMEN JULIA	JR. MANCORA N° 148-A URB. POPULAR CAJA DE AGUA
4	LUZ DE LA ESPERANZA	MARIA ANGELICA ELIAS CORTEZ	MZ A LOTE 1 – URB. 15 DE ENERO
5	PARAISO	ESPIÑOZA NORABUENA HERMELINDA LEONCIA	ALTURA PARADERO LOS POSTES PASANDO LA ESTACION
6	SAN BENITO	QUINTINA CANDIA VALENZUELA	MZ. W-4LOTE 9 (JR. LAS MARGAR) URB. INCA MANCO CAPAC



7	CORAZÓN DE JESUS	VERA DIAZ VICTORINA	MZ. L LOTE 12 AAHH. EL SAUCE - STA ROSA
8	SANTA ELIZABETH	MUNOZ MARCHENA DE RUIZ ADELINA	MZ. - F, LOTE - 16 URB. SANTA ELIZABETH
9	COCINA FAMILIAR INMACULADA	CAHUANA CAYTERO JULIA	PARQUE OROPEZA CHONTA
10	VIRGEN DE FATIMA	GONZALES FAJARDO AURELIA	MZ. A-4 LT. 6 AA. HH. D.A. CARRION
11	LOCAL ZONA MEDIA	NELLY PEREZ SOSA	MZ. 126 LOTE 11, GRUPO 5 HUASCAR
12	LOCAL ZONA MEDIA	NELLY PEREZ SOSA	MZ. 126 LOTE 11, GRUPO 5 HUASCAR
13	MARIA PARADO DE BELLIDO	ROJAS TAPE MARIA	ALTURA LA ESTACION BAYOBAR
14	ZOILA VICTORIA	ARELLANO DE CASTILLA MARIA	MZ. 20 LOTE 03 AA. HH. ARRIBA PERU
15	MUPROBA	LI HUAMAN DE CHAVEZ PETRONILA HERLINDA	ESPALDA LA COMISARIA BAYOBAR CAPILLA
16	LOCAL DE APOYO DEL COMEDOR 13 DE MAYO	ROSVID NAVARRO RAMIREZ	ALTURA DEL GRIFO DE SANTA MARIA
17	TITO CONDE MAYTA	BARRETO APOLINAR MARIA AZUCENA	AV. EL MURO MZ. A-1 S/N AA. HH. 10 DE OCTUBRE
18	SEÑOR DE LOS MILAGROS LA MUJER INDOAMERICANA	HILLPA QUISPE ELSA	AL COSTADO DEL ESTADIO MARIATEGUI HASTA EL RESERVORIO DE SEDAPAL
19		RODRIGUEZ MANTARI OLGA NORMA	AV. CENTRAL N° 6 MZ R9 LOTE 2 URB. MARISCAL CACERES
20	SANTA ROSA	PUCCRA AGOSI BENEDICTA	PASANDO LA LOZA MONTEVERDE A LA ALTURA DE LA CAPILLA SANTA ROSA EN MONTENEGRO

Fuente: Sub Gerencia del Programa de Sociales y de Lucha Contra La Pobreza

ATENCIÓN A COMEDORES POPULARES (PCA)

Los repartos se realizarán las cuartas semanas de cada mes en el siguiente orden

CENTRO DE ACOPIO	DIA	HORARIO	
		INICIO	FINAL
01 al 05	Lunes	08:30 A.M.	05:00 P. M
06 al 10	Martes	08:30 A.M.	05:00 P. M
11 al 15	Miércoles	08:30 A.M.	05:00 P. M
16 al 20	Viernes	08:30 A.M.	05:00 P. M

14. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**
No aplica para la presente adquisición.
15. **DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:**
No aplica para la presente adquisición.
16. **REAJUSTES:**
No aplica para la presente adquisición.
17. **OTRAS PENALIDADES:**
Según lo establece el Reglamento de la Ley de Contrataciones.
18. **CONFORMIDAD:**



Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza – PCA otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Complementación Alimentaria PCA.

19. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con el Reglamento de las Contrataciones, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza – PCA.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

20. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

I. TRANSPORTE Y ESTIVA

En el marco de la Ley de General de Salud N° 26842, Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del CODEX ALIMENTARIUS. Este servicio deberá contar sujetarse a lo señalado en el título V capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA); y de acuerdo a la tercera disposición complementaria transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

II. CONDICIONES DEL TRANSPORTE

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- c) Cuando en el mismo compartimiento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Registrar nombre del chofer, placa del vehículo, condiciones, tiempo de transporte, y otros datos para la rastreabilidad.
- e) Los transportes deberán contar con estibadores para el despacho en los centros de acopio del programa PCA.



III. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Todo compartimiento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorizarían, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

IV. CARGA, ESTIBA Y DESCARGA

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

V. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Los manipuladores deberán estar capacitados en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM).

21. CRONOGRAMA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS – PCA 2022





N° DE ENTREGAS	ARROZ PILADO SUPERIOR			ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	HUEVO DE GALINA CALIDAD PRIMERA		PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADO		MENDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO		BONITO ENTERO CONGELADO		LENTEJA CALIDAD SUPERIOR		FREDO PANAMITO CALIDAD		PALLAR BB CALIDAD EXTRA	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA
	PRESENTACIÓN EN SACO X 50 Kg	PRESENTACIÓN EN SACO X 13 Kg	PRESENTACIÓN EN BOLSA X 1 Kg	PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 1 LL	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 2 Kg	PRESENTACIÓN N EN BOLSA X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN SACO X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN BOLSA X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN SACO X 10 Kg	PRESENTACIÓN EN BOLSA X 2 Kg	PRESENTACIÓN EN BOLSA X 1 Kg
1	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL	10250 kg	1172 kg							10250 kg	1172 kg				125 kg
2	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL			10250 kg	1172 kg							10250 kg	1172 kg		125 kg
3	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL									10250 kg	1172 kg				125 kg
4	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL					10250 kg	1172 kg								125 kg
5	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL	10250 kg	1172 kg					10250 kg	1172 kg				10250 kg	1172 kg	125 kg
6	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL			10250 kg	1172 kg					10250 kg	1172 kg		10250 kg	1172 kg	125 kg
7	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL					10250 kg	1172 kg			10250 kg	1172 kg				125 kg
8	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL							10250 kg	1172 kg				10250 kg	1172 kg	125 kg
9	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL	10250 kg	1172 kg							10250 kg	1172 kg				125 kg
10	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL			10250 kg	1172 kg							10250 kg	1172 kg		125 kg
11	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL						10250 kg	1172 kg		10250 kg	1172 kg				125 kg
12	76750 kg	5292 kg	1387 kg	6348 LL								10250 kg	1172 kg					125 kg
TOTAL	921.000.00 kg	7554.00 kg	16.544.00 kg	76.176.00 LL	30.750.00 kg	3516 kg	30.750.00 kg	3516 kg	30.750.00 kg	3516 kg	30.750.00 kg	3516 kg	61.500.00 kg	7.020.00 kg	30.750.00 kg	3516 kg	30.750.00 kg	1500 kg





ANEXO N° 02 ROTULO DE ALIMENTOS

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE
LURIGANCHO**



**ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA PCA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

DISTRIBUIDO POR:

RUC:

DIRECCION:

PRODUCIDO POR:

RUC:

DIRECCION:

REGISTRO SANITARIO O SENASA SEGÚN
CORRESPONDA

PESO NETO:

DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA

FECHA DE PRODUCCION:

FECHA DE VENCIMIENTO:

NUMERO DE LOTE

RECOMENDACIONES PARA LA CONSERVACION:
CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO, ALEJADO
DE PRODUCTOS QUIMICOS OLORES PENETRANTES Y
PROTEGIDO DE LA RADIACION SOLAR.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos que conforman la canasta alimentaria para los pacientes con tuberculosis del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia - PANTBC para el año 2022.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria, a fin de mejorar la calidad de vida de la población en pobreza, extrema pobreza, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de la población objetivo del PANTBC.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PANTBC pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad mejorar el nivel nutricional de los pacientes con TBC en situación de riesgo moral y abandono con la finalidad de contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del distrito de San Juan de Lurigancho.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

4.1. Objetivo General

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia – PANTBC para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para los procesos de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de San Juan de Lurigancho.

4.2. Objetivos específicos

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente con Tuberculosis – PANTBC.

- Arroz Pilado Superior
- Aceite Vegetal Comestible
- Lenteja Calidad 1 Extra
- Frijol Panamito Calidad 1 Extra
- Arveja Verde Partida Calidad 1 Extra
- Papa Seca
- Azúcar Rubia Domestica
- Filete de Caballa en Aceite Vegetal
- Quinoa Grado 1

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada.



6. **MODALIDAD DE SELECCIÓN:**

No corresponde para el presente proceso.

7. **ADELANTOS (FACULTATIVO):**

No corresponde para el presente proceso.

8. **NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225
- Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS "Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación Alimentaria – PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19)"

9. **DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:**





PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

CARACTERISTICAS

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 representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2014:2014.

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 205.011.2014:2014:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	De 6,6 mm a mas
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 205.011.2014.

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior Largo de Grano de la especie *Oryza sativa* L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud más de 6,6 mm, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2014; la humedad máxima del producto será de 14%.

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.

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.

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 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 205.011:2014.

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

CANTIDAD:

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de los sacos deberá ser el siguiente:



Presentación en saco de 15 kg:

- Peso : 15 Kg
- Cantidad : 216,000 Kg.
- Tipo y material : Bolsa/Saco de Polipropileno Tejido, color transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.

VIDA UTIL:

24 meses

ROTULADO

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior largo, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- a) Nombre comercial (Arroz pilado superior largo)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado).

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

Atributos del bien

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACION

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.



- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica Arroz Pilado Superior, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.





**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 <i>Oryza sativa</i> 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 hielén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

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

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

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en 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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



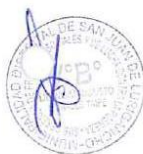
PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

CARACTERÍSTICAS

Es el Aceite Vegetal Comestible o mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

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.



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.

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, de primer uso y del mismo tamaño. Los Envases de Aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto, la tapa debe presentar sello de seguridad para garantizar la inviolabilidad y evitar la adulteración del mismo.

Precisión:

Presentación en botella de 1 litro: Botella PET transparente, tapa con precinto de seguridad

Contenido neto del bien por envase: 1 Litro

CANTIDAD: 57,600 Litros

Características del envase

Tipo y material: botella de PET transparente;

Tipo de cerrado: tapa con precinto de seguridad

Envase secundario: caja de cartón corrugado contenido 12 unidades.

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

VIDA UTIL:

24 meses

EMPAQUE

- Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura.
- El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.
- El proveedor deberá presentar certificado del proveedor que asegure la resistencia de la caja, o en su defecto este requisito deberá ser certificado por una certificadora correspondiente e incluido en el certificado de conformidad.
- El contratista deberá presentar en la entrega un documento que certifique que el envase cumple con lo especificado, Los costos deberán ser asumidos por el contratista.

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.



REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.



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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo y análisis



Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma Codex Stan 19-1981(2017).

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

CARACTERÍSTICAS

La Lenteja calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La Lenteja calidad 1 - Extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:



Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

Nota: El calibre de la lenteja a ser requerida es Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 1, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014.

ENVASE

La lenteja calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, 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.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

CANTIDAD

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

- Cantidad : 30,000 Kg.
- Peso neto del producto : Bolsa de 05 Kg.
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado.

VIDA UTIL:
12 MESES

ROTULADO



Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).



ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Lenteja Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.



Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

Y presentará las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA

CARACTERÍSTICAS

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

ENVASE

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y la NTP 399.163-1:2017 y su **corrigenda Técnica 1:2018**, 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 Cor1:2016.



Los granos de Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No 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 Cor1:2016.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

CANTIDAD

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| • Cantidad | : | 24,000 Kg. |
| • Peso neto del producto | : | Bolsa de 05 Kg. |
| • Tipo y material | : | Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso. |
| • Tipo de cerrado | : | Termosellado. |

VIDA ÚTIL:

12 MESES

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

CERTIFICACIONES



- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Frejol Panamito Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

Ensayos

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-D/AIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Y presentará las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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



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

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

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

CARACTERÍSTICAS

La Arveja Partida calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La Arveja Partida calidad 1 - Extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

ENVASE

Arveja Partida calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, 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.

Los envases serán sacos de primer uso, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

CANTIDAD

- Cantidad : 18,000 Kg.
- Peso neto del producto : Bolsa de 05 Kg.
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado.

VIDA UTIL:

12 MESES

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.



Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Arveja Partida calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014.

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



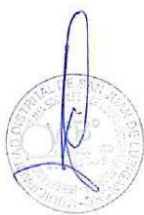


PRODUCTO: PAPA SECA

CARACTERÍSTICAS

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.

La Papa Seca 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.



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 D.S. 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014SA.

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

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

CANTIDAD

- Cantidad : 81,600 Kg.

Para la presentación en bolsa de 04 kg:

- Peso neto del producto : Bolsa de 04 Kg.
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno Oxo biodegradable.
- Tipo de cerrado : Termosellado

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

VIDA ÚTIL:

12 MESES

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.

- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas.



ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha de Papa Seca, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e



Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, 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.

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



Precisión 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.



PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

CARACTERÍSTICAS

La 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.

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.



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.

Características del envase

CANTIDAD

- Cantidad : 72,000 Kg.

Presentación en bolsa de 05 Kg:

- Peso neto del producto : Bolsas x 5Kg.
- Tipo y material : Bolsas de Polietileno primer uso oxo biodegradable de baja densidad.
- Tipo de cerrado : Termosellado

VIDA UTIL:

16 MESES

ROTULADO:

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.



- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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, productos pesqueros y acuícolas. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.



CERTIFICACIONES

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) o del International Accreditation Forum (IAF) respectivamente.
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Azúcar Rubia Domestica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018).

Análisis

Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:



Los alimentos y bebidas deben transportarse 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.





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
CALIDAD		
- 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 Tabla 2 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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-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



RODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL

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.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICOS:

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).

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).

VIDA UTIL

15 meses posteriores al internamiento en los centros de acopio.

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta y 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 de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de de 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, para cada bien a contratar, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- 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, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE.
- Copia de la constancia de Verificación del plan de análisis de peligros y control de puntos críticos – HACCP de la planta de procesamiento otorgado por SANIPES estar vigente durante la fabricación del producto o ISO 2200 vigente durante la fabricación del producto.
- Copia de Protocolo técnico de Registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros en filete emitido por SANIPES.

CERTIFICACIONES

Certificado de conformidad e informe de ensayo del producto emitido por un organismo de certificación de productos u Organismo de inspección acreditado por el INACAL que confirme que el bien entregado: Filete de Caballa en Aceite Vegetal, cumple con lo establecido en el manual: indicadores o Criterios de seguridad alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de Origen Pesquero y Acuicola –SANIPES (SGC-MAI/SANIPES-2010 y la R.M. N°591-2008/MINSA – criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano.

ENVASE

El producto filete de Caballa en Aceite Vegetal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99 de la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas (D.S. N°040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el protocolo técnico sanitario del producto, es decir:



Tipo de Envase	Peso Neto (gr)	N° de envases por caja
Lata ½ lb tuna (170 gr)	170	48

El envase deberá contar con "abre fácil"

CANTIDAD

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	LATA ½ lb tuna (170 GR)	216,000

ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.





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 <i>Scomber japonicus peruanus</i> , 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
CALIDAD		
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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057 - 2016 - SANIPES-DE y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

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



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.





PRODUCTO: QUINUA – GRADO 1

CARACTERÍSTICAS

Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* 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)

El tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, es; Quinua grano grande - grado 1.

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., de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

CANTIDAD

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| • Cantidad | : | 28,800 Kg. |
| • Peso neto del producto | : | Por envase de 02 Kg (Bolsas x 2Kg, contenidos en sacos de 20 unidades) |
| • Tipo y material | : | Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido biodegradable, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg). |
| • Tipo de cerrado | : | Primario: Termosellado; Secundario: En sacos cosido con cinta encadenada 5 cm anterior posterior al Tramo cosido. |

ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

VIDA ÚTIL:

12 MESES



REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. Se debe contar con el proceso mínimo de desaponificación, limpiado, seleccionado y envasado. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES



- Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha de Quinoa – Grado 1, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Muestreo

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015

Ensayos

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015

TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.



Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154- 2011-AG.





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 ¹	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 ²	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ³ , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

¹ Según la NTP 205.062:2014, los granos de 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).

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

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

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



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

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

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



10. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**

No aplica para la presente adquisición.

11. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**

No aplica para la presente adquisición.

12. **DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:**

No aplica para la presente adquisición.

13. **REAJUSTES:**

No aplica para la presente adquisición.

14. **OTRAS PENALIDADES:**

Según lo establece el Reglamento de la Ley de Contrataciones.

15. **CONFORMIDAD:**

Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza – PANTBC otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente Con Tuberculosis - PANTBC.

16. **FORMA DE PAGO:**

De acuerdo con el Reglamento de las Contrataciones, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza – PANTBC.
- Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

17. **CONDICIONES DEL TRANSPORTE:**

TRANSPORTE Y ESTIVA

En el marco de la Ley de General de Salud N° 26842, Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del CODEX ALIMENTARIUS. Este servicio deberá contar sujetarse a lo señalado en el título V capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA); y de acuerdo a la tercera disposición complementaria transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad,



la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

- b) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- c) Cuando en el mismo compartimento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Registrar nombre del chofer, placa del vehículo, condiciones, tiempo de transporte, y otros datos para la rastreabilidad.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Todo compartimento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorizarían, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

CARGA, ESTIBA Y DESCARGA

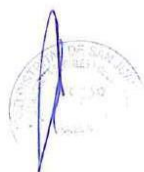
Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Los manipuladores deberán estar capacitados en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM).

18. CRONOGRAMA DE ENTREGAS - PANTBC 2022 (ANEXO 01)



NUMEROS DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	ARROZ PILADO SUPERIOR	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	FREJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	PAPA SECA	QUINUA GRADO 1	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL
	PRESENTACIÓN EN BOTELLA X 1 Lt.	PRESENTACIÓN EN SACO x 15 Kg.	PRESENTACIÓN EN BOLSA de 05 kg.	PRESENTACIÓN EN BOLSA x 05 Kg.	PRESENTACIÓN BOLSA DE 05 Kg	PRESENTACIÓN BOLSA DE 05 Kg	PRESENTACIÓN BOLSA DE 04 kg.	PRESENTACIÓN BOLSA DE 02 kg.	PRESENTACIÓN LATA DE 170 Gr.
1	4800	18000	6000	6000			9600	2400	18000
2	4800	18000	6000	6000			9600	2400	18000
3	4800	18000	6000	6000			9600	2400	18000
4	4800	18000	6000	6000			9600	2400	18000
5	4800	18000	6000	6000			9600	2400	18000
6	4800	18000	6000		6000		4800	2400	18000
7	4800	18000	6000		6000		4800	2400	18000
8	4800	18000	6000		6000		4800	2400	18000
9	4800	18000	6000		6000		4800	2400	18000
10	4800	18000	6000			6000	4800	2400	18000
11	4800	18000	6000			6000	4800	2400	18000
12	4800	18000	6000			6000	4800	2400	18000
TOTAL	57.600,00	216.000,00	72.000,00	30.000,00	24.000,00	18.000,00	81.600,00	28.800,00	216.000,00

19. ANEXO N° 02 ROTULO DE ALIMENTOS



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE
LURIGANCHO**



**ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA PCA**

NOMBRE DEL PRODUCTO

DISTRIBUIDO POR:
RUC:
DIRECCION:

PRODUCIDO POR:
RUC:
DIRECCION:
REGISTRO SANITARIO O SENASA SEGÚN
CORRESPONDA

PESO NETO:
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA

FECHA DE PRODUCCION:
FECHA DE VENCIMIENTO:
NUMERO DE LOTE

RECOMENDACIONES PARA LA CONSERVACION:
CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO, SECO, ALEJADO
DE PRODUCTOS QUIMICOS OLORES PENETRANTES Y
PROTEGIDO DE LA RAQDIACION SOLAR.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

1. ARROZ PILADO SUPERIOR

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

2. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

3. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA y ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA.

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

4. AZUCAR RUBIA DOMESTICA.

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

5. BONITO ENTERO CONGELADO

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta y 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 de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de 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, para cada bien a contratar, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- 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, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE.
- Copia simple de Protocolo técnico de Habilitación Sanitaria Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del D.S 040-2001-PE y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE. (se debe entregar en la fase Contractual).

6. HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir. (Debe contar como mínimo con los procesos de lavado, seleccionado, pesado y etiquetado). A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
- Copia de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Granja Avícola, emitido por SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo señalado en el artículo 8° y 12° del Decreto Supremo N° 020-2009-AG, modificatoria del Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola.
- Copia de Certificado de inspección que acredite que la planta productora cuenta con el equipamiento necesario para imprimir las fechas de vencimiento sobre los huevos, emitidos por un organismo de certificación y/o inspección, acreditado por INACAL.
- Copia de certificado de inocuidad de las tintas utilizadas en la impresión, emitidos por un organismo de certificación y/o inspección; acreditado por INACAL en observancia a lo establecido en el artículo 119° del Decreto Supremo N° 038-2014-SA que modifica el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.

7. PIERNA ENTERA DE POLLO CONGELADA

PRODUCTO NACIONAL

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (Debe contar como mínimo con (Lavado, cortado, congelado, empacado y etiquetado)

- Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Centro de Faenamiento avícola vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 007-2011-AG.
- Ficha técnica del producto.

PRODUCTO IMPORTADO

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (Debe contar como mínimo con Limpiado, cortado, congelado, empacado y etiquetado).

- Copia simple del reporte de Inspección y Verificación (RIV) para la importación y tránsito internacional de alimentos de procesamiento primario y pienso vigente, otorgado por el servicio de Nacional de Sanidad Agraria SENASA según artículo 12 del D.S n° 015-2015-AG. (se debe entregar en la parte contractual)

8. MENUDENCIA DE RES -PULMÓN CONGELADO

PRODUCTO NACIONAL

- Copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- En caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

PRODUCTO IMPORTADO

- 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 D.S. N° 007-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
- Copia de registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100,103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregioanal y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus productos, adoptando mediante la Decisión 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.

Para la Cámara Frigorífica donde se almacenará el producto importado.

- Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del

Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias. (donde se almacenará el producto importado).

9. PAPA SECA

- 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.
- 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, Aprueban Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

10. FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta y 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 de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de de 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, para cada bien a contratar, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE y sus modificatorias.
- 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, en cumplimiento de D.S 040-2001-PE.
- Copia de la constancia de Verificación del plan de análisis de peligros y control de puntos críticos – HACCP de la planta de procesamiento otorgado por SANIPES estar vigente durante la fabricación del producto o ISO 2200 vigente durante la fabricación del producto.
- Copia de Protocolo técnico de Registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros en filete emitido por SANIPES.

11. QUINUA GRADO 1

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. Se debe contar con el proceso mínimo de desaponificación, lavado, seleccionado y envasado. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

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 **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO PARA EL AÑO 2022**, que celebra de una parte **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el **COMITÉ DE SELECCIÓN** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL – PRIMERA CONVOCATORIA** para la **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO PARA EL AÑO 2022**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO PARA EL AÑO 2022**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR

EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven

⁸ 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).

mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

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 ¹⁰		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 compra¹¹

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.

¹⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

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 ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹² 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.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

... [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 compra¹⁵

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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

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° 001-2022-CS/MDSJL**.

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] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

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

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

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2022-CS/MDSJL

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.