

# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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

Programa Nacional de  
Centros Juveniles

PRONACEJ



Organismo  
Supervisor de las  
Contrataciones  
del Estado

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

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

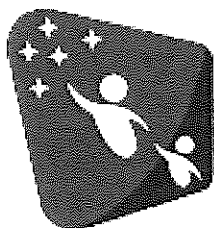
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



**Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ**

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
025-2022-JUS/PRONACEJ-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**Derivada de la**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
013-2022-JUS/PRONACEJ-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
“SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA  
EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION  
ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ”**

**ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVO**

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

## **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)

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ

## **CAPÍTULO I**

### **ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

#### **1.1. REFERENCIAS**

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

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

#### **1.2. CONVOCATORIA**

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

#### **1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

##### **Importante**

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

#### **1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES**

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

##### **Importante**

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## **PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

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

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

**1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

**Importante**

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

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ

## **CAPÍTULO II**

### **SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

#### **2.1. RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

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

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

#### **Importante**

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

#### **3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los 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 el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

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

#### **3.2. GARANTÍAS**

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

##### **3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

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

##### **3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS**

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

##### **Importante**

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

- 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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- 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, 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

## **PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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.

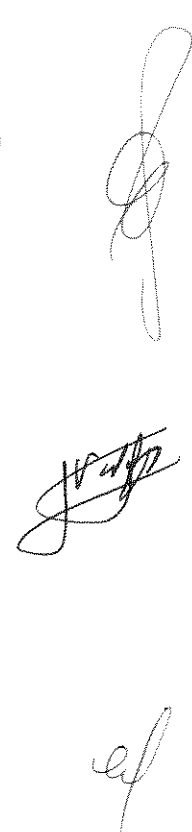
### **Advertencia**

*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.

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : **PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**  
RUC N° : 20604920192  
Domicilio legal : Jr. Pedro Conde N° 232 Urb. Lobatón, Distrito de Lince, Provincia y Departamento de Lima  
Teléfono: : (511) 508-4210  
Correo electrónico: : Abastecimiento107@pronacej.gob.pe

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ" - ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVOS**

ITEM	DESCRIPCION	U.M	CANTIDAD
1.1	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA	KILOGRAMO	360.00
1.2	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMO	250.00
1.3	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	1512.00
1.4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1872.00
1.5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	5400.00
1.6	GARBANZO CALIDAD 1-EXTRA	KILOGRAMO	60.00
1.7	ARROZ EXTRA	KILOGRAMO	13200.00
1.8	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g	UNIDAD	1584.00
1.9	CHUÑO BLANCO ENTERO	KILOGRAMO	120.00
1.10	LENTEJON	KILOGRAMO	180.00
1.11	MAIZ BLANCO	KILOGRAMO	120.00
1.12	PALLAR	KILOGRAMO	180.00
1.13	PAPA SECA	KILOGRAMO	120.00
1.14	QUINUA PERLADA	KILOGRAMO	252.00
1.15	FIDEO DE CODITO	KILOGRAMO	240.00
1.16	FIDEO ENTREFINO DELGADO	KILOGRAMO	120.00
1.17	FIDEO MACARRÓN	KILOGRAMO	60.00
1.18	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMO	240.00
1.19	FIDEO ESPAGUETTI	KILOGRAMO	1680.00



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

1.2	FIDEO TORNILLO	KILOGRAMO	120.00
1.21	MAIZ MORADO AL PESO	KILOGRAMO	168.00
1.22	SAL DE COCINA X 1Kg	UNIDAD	900.00
1.23	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	600.00

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 095-2022-JUS/PRONACEJ-UA de fecha 08 de noviembre de 2022.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

- DONACIONES Y TRANSFERENCIAS
- 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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO APLICA

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de DOCE (12) MESES, EL CUAL SE COMPUTA DESDE EL DÍA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y/O LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA, LO QUE SUCEDA PRIMERO, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ITEM PAQUETE N° 01: ABARROTES Y HUEVOS**

Para los productos (Abarrotes y huevos) la entrega será de manera mensual, el plazo de entrega será según cronograma estipulado por la Administración del Centro Juvenil. El cronograma podrá ser modificado, el mismo será comunicado mediante correo electrónico, dentro el plazo máximo de tres (03) días calendario antes de la entrega de los productos. Los bienes serán entregados durante el periodo de la ejecución contractual, de manera mensual (cada mes), en las cantidades solicitadas. Las entregas serán dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes en el horario de 09:30 am hasta las 10:30 am.

Código Item N°	Descripción del ítem	Unidad de Medida	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	CANTIDAD TOTAL ANUAL
099600070126	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
093100120088	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMO	30.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	250.00
093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	1512.00
090600010054	ACBITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	1872.00
090600050048	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	5400.00
099600070142	ARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
090600030474	ARROZ EXTRA	KILOGRAMO	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	13200.00
091400060005	ATÚN EN FILETE EN ACBITE VEGETAL X 170g	UNIDAD	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	1584.00
099600020053	CHUÑO BLANCO ENTERO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
099600070030	LENTIJO	KILOGRAMO	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
090600030173	MAIZ BLANCO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
099600070158	PALLAR	KILOGRAMO	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
099600020118	PAPA SECA	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
090600030073	QUINUA PERLADA	KILOGRAMO	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	252.00
090600020023	RISO DE CODITO	KILOGRAMO	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
090600020026	RISO ENTRETERNO DELGADO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
090600020036	RISO MACARRÓN	KILOGRAMO	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	10.00	0.00	60.00
090600020122	RISO SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMO	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
090600020087	RISO ESPAGUETTI	KILOGRAMO	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	1680.00
090600020044	RISO TORNILLO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
090600030087	MAIZ MORADO (AL PESO)	KILOGRAMO	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
092200010322	SAL DE COCINA X 1 kg	UNIDAD	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	900.00
090600040044	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00

**1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases de manera gratuita, para lo cual deben acercarse a la Unidad de Mesa de Partes de la Entidad, ubicado en Jirón Pedro Conde N° 232, Distrito de Lince, Provincia y Departamento de Lima.

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- 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 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 021-2019-JUS
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2019-JUS
- Directiva N° 006-2019-OSCE/CD, Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica
- Decreto Legislativo N° 1062 de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones de OSCE.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del procedimiento de selección.

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.

#### **Importante**

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### **2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS**

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### **2.2.1. Documentación de presentación obligatoria**

##### **2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

### Importante

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

### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

### Advertencia

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

## 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00-068-382831  
Banco : 018-068-000068382831-73  
N° CCI<sup>7</sup> : Banco de la Nación

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>7</sup> En caso de transferencia Interbancaria.

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>8</sup> 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 y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>9</sup> (**Anexo N° 11**).
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.
- Copia del Plan de Vigilancia, Prevención y control de la COVID-19 en el trabajo y copia de la Constancia de su Registro ante el Ministerio de Salud.
- Declaración Jurada de Compromiso de Integridad (**Anexo N° 12**).

#### 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, 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 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

<sup>8</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>9</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### Importante

- 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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida, dirigida a la Subunidad de Abastecimiento en mesa de partes de la Entidad, sito en Jr. Pedro Conde N° 232 Urb. Lobatón, Distrito de Lince, Provincia y Departamento de Lima o por mesa de partes virtual al correo [tramite@pronacej.gob.pe](mailto:tramite@pronacej.gob.pe), en el horario de lunes a viernes atención de las 8:30 am a 4:30 pm.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES POR 12 MESES, LOS PAGOS SE REALIZARÁN DE FORMA MENSUAL de acuerdo a las cantidades de bienes solicitados, y según precio contratado, revia conformidad del suministro de alimentos, otorgado por la persona (s) competente.

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

- Recepción del Administrador del Centro Juvenil.
- Informe del funcionario responsable (Administrador del Centro Juvenil) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación Arequipa, ubicado en Av. Alfonso Ugarte S/N Cercado de Arequipa – Departamento de Arequipa.

## 2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

La variación de precios por efecto de la oferta y la demanda del mercado se regulará, en función proporcional a los precios ofertados por el contratista en su propuesta económica, los reajustes no podrán exceder los precios establecidos por el INEI vigente al último día del mes anterior. (En concordancia con el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

A solicitud del contratista y en el mes de entrega de los productos se realizará el reajuste de precios, para ello se aplicará la siguiente formula:

En el caso de mes, se calcula de la siguiente manera:

$$\left\{ \frac{\text{Índice del mes más actual}}{\text{Índice del mes anterior al mes más lejano}} \times 100 \right\} - 100 = \text{Variación Porcentual}$$

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el valor reajustado según detalle:

$$\frac{(\text{Valor a reajustar} \times \text{variación IPC})}{100} + \text{Valor a Reajustar} = \text{Valor Reajustado}$$

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ



## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PERÚ

Ministerio  
de Justicia  
y Derechos Humanos

Programa Nacional  
de Centros Juveniles

UGMSI

Centro Juvenil de  
medida Cerrado Alfonso  
Ugarte de Arequipa

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Unidad	CENTRO JUVENIL DE DIAGNÓSTICO Y REHABILITACIÓN ALFONSO
Orgánica:	UGARTE AREQUIPA - PRONACEJ
Actividad:	GESTION ADMINISTRATIVA

**1. Denominación de la contratación.**

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ"

**2. Finalidad Pública**

Producto destinado a la preparación de alimentos en el menú diario (desayuno, almuerzo y cena), para los adolescentes internos del Centro Juvenil, que cumplen medidas socioeducativas en libertad, y quienes siguen un proceso de rehabilitación y adaptación a la sociedad, en respeto a lo establecido en Código del Niño y Adolescente del Perú.

**3. Objeto de la contratación.**

La Adquisición de los Alimentos es prioritario para la atención diaria e ininterrumpida de alimentos a la población interna de adolescentes del Centro Juvenil, en lo que respecta al desayuno, almuerzo y cena, por cuya razón se realiza la adquisición del suministro de alimentos para un periodo de 12 meses.

**4. Condiciones de los bienes a contratar**

**4.1 Garantía comercial**

Todos los productos, serán entregados con la debida garantía de calidad, asimismo y cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes). Mediante acta suscrita por la Administración del Centro Juvenil y un representante del contratista, se detallará los productos en mal estado o adulterado se otorgará un plazo máximo de dos (02) días calendario para la reposición y/o cambio de producto.

La garantía mínima de los productos no perecibles (abarrotes, menestras y huevos) será por 30 días calendario desde el ingreso o recepción del producto al Centro Juvenil.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será no menor a (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

**4.2 Envase y presentación de productos**

Para los productos envasados, deberá indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.



## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



PERÚ

Ministerio  
de Justicia  
y Derechos Humanos

Programa Nacional  
de Centros Juveniles

UGMSI

Centro Juvenil de  
medios Corrado Alfonso  
Ugarte de Arequipa

- Nombre, razón social y dirección del importador si fuera el caso.
- Número de registro sanitario (según corresponda).
- Fecha de vencimiento.
- Fecha de producción. (según corresponda)
- Peso bruto / peso neto (según corresponda)
- Marca / Procedencia (según corresponda)

Asimismo, el embalaje y transporte de los productos que comprenden los ítems paquetes; deberán ser transportado en vehículos limpios y desinfectados, a fin de cuidar y preservar las condiciones de los bienes a adquirir.

### 4.3 Consideraciones con respecto a los bienes

Todo producto debe contar con las especificaciones técnicas mínimas sobre la calidad de las materias primas para ser destinadas en la elaboración de raciones alimenticias de los centros de rehabilitación según el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA., artículo 2 del Título I estipula "Todo alimento y bebida o materia prima destinada a su elaboración, deberá responder en sus características organolépticas, composición química y condiciones microbiológicas a los estándares en la norma sanitaria correspondiente" N.T.P (Norma Técnica Peruana).

### 4.4 Consideraciones con respecto a los bienes vinculados al COVID - 19

Todo producto debe contar con las especificaciones técnicas mínimas sobre la calidad de las materias primas, EL CONTRATISTA SE COMPROMETE a cumplir lo dispuesto en la Resolución Ministerial N°972-2020- MINSA y sus modificaciones o normas que lo sustituya.

El contratista deberá entregar los bienes en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos, utilizando para estos efectos, unidades de transporte apropiadas. El embalaje y el medio de transporte se adecuarán al tipo del bien que el proveedor suministrara.

El transporte y embalaje de los alimentos, se ceñirá a las especificaciones que regule el "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA".

El contratista se compromete a cumplir y a observar los "Lineamientos para la Vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2", establecidos en la Resolución Ministerial N° 972- 2020- MINSA y sus modificatorias o norma que la sustituya; asimismo se compromete a implementar los protocolos sanitarios necesarios, disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes. Asimismo, debe contar con el Plan de Vigilancia,



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

**Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

---

Prevención y Control de la COVID -1, el cual debe encontrarse registrado en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID-19) del Ministerio de Salud.

**4.5 Lugar y plazo del suministro de alimentos:**

**4.5.1 Lugar**

Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación Arequipa, ubicado en Av. Alfonso Ugarte S/N CERCADO DE Arequipa – Departamento de Arequipa.

**4.5.2 Plazo**

El plazo de entrega será por un período de doce (12) meses, el cual se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato y/o la notificación de la orden de compra, lo que suceda primero.

Las cantidades podrán ser modificadas (aumento o disminución) según la necesidad de la Entidad, los cuáles serán comunicados vía correo electrónico en un plazo máximo de tres (3) días calendario antes a la entrega de los bienes



Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20845070 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



Ministerio de Justicia y Derechos Humanos  
PERÚ

Programa Nacional de Centros Juveniles

UGMSI

Centro Juvenil de Medio Ambiente y Desarrollo de Alto

## CRONOGRAMA DE ENTREGAS

### ITEM PAQUETE N° 01: ABARROTES Y HUEVOS

Para los productos (Abarrotes y huevos) la entrega será de manera mensual, el plazo de entrega será según cronograma estipulado por la Administración del Centro Juvenil. El cronograma podrá ser modificado, el mismo será comunicado mediante correo electrónico, dentro el plazo máximo de tres (03) días calendario antes de la entrega de los productos. Los bienes serán entregados durante el periodo de la ejecución contractual, de manera mensual (cada mes), en las cantidades solicitadas. Las entregas serán dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes en el horario de 09:30 am hasta las 10:30 am.

Código Item N°	Descripción del Item	Unidad de Medida	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	CANTIDAD TOTAL ANUAL
095600070126	FRUOL CAMARRO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
095600070127	HUEVOS DE AVES	KILOGRAMO	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
095600070128	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	1512.00
095600070129	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	156.00	1872.00
095600070130	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	5400.00
095600070131	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
095600070132	ARROZ EXTRA	KILOGRAMO	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	1100.00	13200.00
095600070133	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	1584.00
095600070134	X-1709	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070135	QUINUA BLANCO ENTERO	KILOGRAMO	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
095600070136	LENTEJON	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070137	MAIZ BLANCO	KILOGRAMO	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
095600070138	PALLAR	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070139	PAPA SECA	KILOGRAMO	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	252.00
095600070140	QUINUA PERLADA	KILOGRAMO	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
095600070141	FIJED DE CODITO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070142	FIJED ENTRENO DEL GADO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070143	FIJED MACARRON	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070144	FIJED SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMO	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
095600070145	FIJED ESPAGUETTI	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070146	FIJED TORNILLO	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
095600070147	MAIZ MORADO (AL PESO)	KILOGRAMO	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
095600070148	SAL DE COCINA X 1 kg	UNIDAD	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	900.00
095600070149	MARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00

Firmado digitalmente por:  
GUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 280-0670 hard  
Activo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 18/10/2022 11:21:14-0500



# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

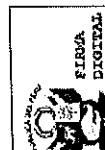
Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



## ESPECIFICACIONES TECNICAS

DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
Frijol canario calidad 1 – extra	Cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Bolsas de Polietileno de 30KG.
Hojuela de avena	Hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, asimismo, cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Bolsa sellada por 10 kg.
Huevo de gallina calidad primera	Huevo de gallina calidad primera y tamaño mediano, asimismo, deberá cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Jabas
Aceite vegetal comestible	Idóneo para el consumo humano y deberá cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Botella de plástico de 1 L.
Azúcar rubia doméstica	Cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Saco de Polietileno sellado
Garbanzo calidad 1 extra	Calibre mediano, Idónea para el consumo humano, deberá cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Bolsas de Polietileno de 5KG.
Arroz pilado extra	Calibre mediano, Idónea para el consumo humano, deberá cumplir con lo dispuesto en la Ficha Técnica. Presentación: Saco sellado por 50kg
Filete de atún en aceite vegetal	El tamaño del filete será de acuerdo al tipo de envase así mismo deberá de cumplir con lo dispuesto en la ficha técnica. Presentación: lata de 170 gramos
Chuflo Blanco Entero	Tunta o chuño blanco de forma alargada o redonda y de tamaño mediano o grande o pequeño.

Firmado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 280-60970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento



*[Handwritten signature]*

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



Lenteja Calidad 1 – extra Calibre (tamaño) 2	
Maiz Cancha	Maiz canchero huancavelicano de categoría primera
Pallar	Pallar calidad superior El Pallar 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, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal)
Papa Seca Blanca	Papa seca Presentación: Bolsa hermética.
Quinoa Perlada	Quinoa grano mediano Grado 1 Presentación: Bolsa hermética.
Fideos codito	Tipo: Fideos cortos (cortados) - chiquito Presentación: Bolsa hermética.
Fideos estrefino delgado	Tipo: Fideos largos – Delgado Presentación: Bolsa hermética.
Fideos macarrón	Tipo: Tipo: Fideos cortos (cortados) - Delgado Presentación: Bolsa de polietileno.
Fideos surtidos para sopa	Tipo: Fideos cortos (cortados) - Pastinas surtidas Rigatoni, caracol, canuto chico, canuto rayado, codo grande rayado. Presentación: Bolsa plastificada de 250 gr.
Fideos espagueti	Tipo: Fideos largos – Espagueti Delgado Presentación: Bolsa Hermética.
Fideos torzullo	Tipo: Fideos cortos (cortados) - Pastinas en forma de pequeños tornillos Presentación: Bolsa hermética.
Maiz Morado	Tipo: Mazorca de maíz morado categoría primera – Calibre II Presentación: En bolsa tipo malla.
Harina sin preparar de trigo	Tipo: Harina de trigo Presentación: Saco por 50 kilos
Sal de cocina molida x 1kg	Tipo: Sal de Cocina Yodada Presentación: En bolsa hermética por 1kg

Firmado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento



## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



PERÚ

Ministerio  
de Justicia  
y Derechos Humanos

Programa Nacional  
de Centros Juveniles

UGMSI

Centro Juvenil de  
medio Cerrado Alfonso  
Ugarte de Arequipa

### 4.6 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

- 4.6.1. El contratista deberá entregar los bienes en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos, utilizando para estos efectos, unidades de transporte apropiadas. El embalaje y el medio de transporte se adecuarán al tipo del bien que el proveedor suministrará.

El transporte y embalaje de los alimentos, se ceñirá a las especificaciones que regule el "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-18-SA"

- 4.6.2 El contratista al inicio (primera entrega) de la distribución de los bienes presentará por escrito la relación del personal (nombres y apellidos y documento de identidad) quien realizará las entregas semanales, distribución y/o manipulación de los alimentos, indicando el nombre y apellido, documento de identidad y copia del carnet de sanidad decada personal, otorgado por la autoridad competente.

- 4.6.3 En caso de no presentar la relación del personal con los datos y documentos requeridos, no se recibirá o aceptará los productos.

- 4.6.4 En caso que el contratista realice el cambio del personal para la distribución de los productos, deberá comunicar a la Administración del Centro Juvenil la nueva relación del personal, adjuntando los documentos señalados en el párrafo 4.6.2, en el plazo máximo de 03 días antes de la entrega de los bienes, en caso de no cumplir se aplicará lo dispuesto en el 4.5.3.

### 5. Recepción y Conformidad de los bienes

#### 5.1 Recepción.

La recepción de los alimentos estará a cargo de la Administración del Centro Juvenil, quien deberá verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales.

El proveedor o contratista deberá entregar los alimentos acompañando la correspondiente guía de remisión, la que será firmada y sellada por la Administración del Centro Juvenil.

El CONTRATISTA, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibido la entrega en cualquier otro lugar o tipo de



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845979 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



PERÚ

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

Programa Nacional de Centros Juveniles

UGMSI

Centro Juvenil de media Cerrado Alfonso Ugarte de Arequipa

depósito no autorizado, pudiendo ser causal de resolución del contrato.

### 5.2 Conformidad.

La conformidad será emitida por el Administrador del Centro Juvenil. Los productos serán recibidos bajo responsabilidad de la Administración del Centro Juvenil, adjuntado las guías de remisión.

### 5.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales por 12 meses, los pagos se realizarán de forma mensual de acuerdo a las cantidades de bienes solicitados, y según precio contratado, previa conformidad del suministro de alimentos, otorgado por la persona (s) competente, en virtud del numeral 5.2.

### 5.4 Sistema de contratación

Precios Unitarios

### 5.5 Reajuste de precios

La variación de precios por efecto de la oferta y la demanda del mercado se regulará, en función proporcional a los precios ofertados por el contratista en su propuesta económica, los reajustes no podrán exceder los precios establecidos por el INEI vigente al último día del mes anterior. (En concordancia con el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

A solicitud del contratista y en el mes de entrega de los productos se realizará el reajuste de precios, para ello se aplicará la siguiente formula:

- En el caso de mes, se calcula de la siguiente manera:

$$\left\{ \frac{\text{Indice del mes más actual}}{\text{Indice del mes anterior al mes más lejano}} \times 100 \right\} - 100 = \text{Variación Porcentual}$$

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el valor reajustado según detalle:

$$\frac{(\text{Valor a reajustar} \times \text{variación IPC})}{100} + \text{Valor a Reajustar} = \text{Valor Reajustado}$$

### 5.6 Anticorrupción

EL CONTRATISTA no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en



FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845978 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



PERÚ

Ministerio  
de Justicia  
y Derechos Humanos

Programa Nacional  
de Centros Juveniles

UGMS

Centro Juvenil de  
medio Cerrado Alfonso  
Ugarte de Arequipa

relación al contrato que puedan constituir un incumplimiento a la ley, tales como robo, fraude cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia a lo establecido en el artículo 32° y 40° de la Ley de contrataciones del Estado – Ley N° 30225, y artículo 138 del su Reglamento Ley de Contrataciones del Estado aprobada mediante D.S N° 344-2018.

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, virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Asimismo, EL CONTRATISTA, se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; así como también en adoptar medidas técnicas, organizacionales y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas, a través de los canales dispuestos por el PRONACEJ.

De la misma manera, EL CONTRATISTA es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución del Contrato y las Acciones Civiles y/o Penales que el PRONACEJ pueda accionar.

### 5.7 Antisoborno

LAS PARTES manifiestan el rechazo total y absoluto a cualquier tipo de ofrecimiento, dádiva, forma de soborno nacional o transnacional, regalo, atención o presión indebida que pueda afectar el desarrollo normal y objetivo del(los) contrato(s) materia del presente documento.

### 5.8 Penalidades

Si el contratista no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato. La penalidad por mora se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto} / F \times \text{Plazo en días}$

Para plazos menores o iguales a 60 días  $F=0.40$  Para plazos mayores a 60 días  $F=0.25$

La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

## 6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### A: CAPACIDAD LEGAL

#### HABILITACION



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento



# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)



PERÚ

Ministerio de Justicia y Derechos Humanos

Programa Nacional de Centros Juveniles

Proceso de Adquisición

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1

## ITEM PAQUETE N°01: ABARROTES Y HUEVOS

ITEM PAQUETE	DESCRIPCION	HABILITACION
1	Frijol canario calidad 1 - extra Huevo de gallina calidad primera Garbanzo calidad 1 extra Lentejón Maíz Cancha Pallar Maíz Morado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.  Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
	Azúcar rubia doméstica Papa Seca Blanca Quinua Perlada Chuflo Blanco Entero Hojuela de avena Aceite vegetal comestible Arroz pilado extra Fideos codito Fideos entrefino delgado Fideos macarrón Fideos surtidos para sopa Fideos espagueti Fideos tornillo Harina sin preparar de trigo Sal de cocina molida x 1kg	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.  Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.  Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
	Filete de atún en aceite vegetal	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.  <u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.



FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 28845970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 18/10/2022 11:24:04-0500

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00%	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	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

Precisión 1: Ninguna

#### 2.2. Envase

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

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

Firmado digitalmente por:  
GUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento



FIRMA  
DIGITAL

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



FIRMA  
DIGITAL

Versión 1.0

Firmado digitalmente por:  
DUSPACAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20846070 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 *Gallus gallus*, constituido por cascarón, 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 las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none"><li>- Cáscara libre de roturas y quijaduras.</li><li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>- Limpio y seco.</li><li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>															
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso																
Súper chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quijados o rotos en destino	Máximo 2,00%															



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 2

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, 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 deben 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), deben 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 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 debe 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 de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: 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

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



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUIRPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento



## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

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



FIRMA  
DIGITAL

Versión digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**Precisión 1:** Ninguna.

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe 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 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 debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición																				
	<table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="5">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td colspan="2">100 o mayor</td></tr></table>		Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 - 70	70 - 75	Pequeño	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor	
	Calibre (Tamaño del grano)		Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																			
	Grande		40 - 42																			
			42 - 44																			
			44 - 46																			
			46 - 48																			
			48 - 50																			
	Mediano		50 - 55																			
			55 - 60																			
			60 - 65																			
			65 - 70																			
			70 - 75																			
	Pequeño		75 - 80																			
			80 - 90																			
90 - 100																						
100 o mayor																						
Requisitos generales		Los granos de garbanzo deben:	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición																			
	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.																					
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.																					
	- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																					



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

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

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20646970 hard  
Activo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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



FIRMA  
DIGITAL

Versión digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Intitvo: Soy el autor del  
documento

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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

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



Version 0.9 digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

FIRMA  
DIGITAL



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

**Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

---

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
	- El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
GUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20046970 hard  
Activo: Soy el autor del documento

Página 1 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o</li><li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</li><li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li></ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y embalaje**

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

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del 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.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

### 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

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

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

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

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



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 1 de 2

# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

La tunta o chuño blanco presentará las siguientes características:

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20946970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 2

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

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

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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



Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 2 de 2



# PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAÍZ CANCHERO HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA  
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD HUANCVELICANO DE CATEGORÍA PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100% harinosos.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"><li>- Textura: harinosa</li><li>- Forma del grano: alargado</li><li>- Color de granos: blanco y amarillo</li></ul>	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14%	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2%	
Granos infestados (m/m)	0%	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29946970 hard  
Activo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado del maíz canchero huancavelicano de categoría primera debe especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

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

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

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Version 03  
Firmado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29040970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

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

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li><li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20646070 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
<b>Tolerancias de calidad</b>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
<b>Total</b>	<b>Máximo 21,70%</b>	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

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



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUISEPÉ ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 2.3. Rotulado

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUIISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna

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



FIRMA  
DIGITAL

OLIVERO ZAPANA CARLOS  
VERSIÓN 1.0  
ALBERTO FIR 29945970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 2

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20045970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 *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).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4,0%								
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)							
	Grandes	Mayor a 1,70							
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70							
	Pequeños	Mayor a 1,20							
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 97%								
- Granos quebrados	Máximo 1,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,25%								
- Granos recubiertos	0%								
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%								



Verificado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20045970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 3



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
<u>Físicos</u>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben 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, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

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

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

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



Versión digitalmente por:  
 QUISPE ZAPANA CARLOS  
 ALBERTO FIR 29945970 hard  
 Motivo: Soy el autor del  
 documento

FIRMA  
 DIGITAL

Página 2 de 3

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 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 debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- 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 de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Version 03 digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29045970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FIDEOS LARGOS  
Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

Firmado digitalmente por:

GUISPE ZAPANA CARLOS

VERIFICAR FIR 20045970 hard

Motivo: Soy el autor del documento



FIRMA  
DIGITAL

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
JUSPEZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20046070 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FIDEOS CORTOS (CORTADOS)  
Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

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

Firmado digitalmente por:

QUISEP ZAPANA CARLOS

VERIFICAR FIR 20945970 hard

Intitvo: Soy el autor del documento



FIRMA  
DIGITAL

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
JOSUE ZAPANA CARLOS  
Versión: 1.0  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 2 de 2

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA  
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos sensoriales		NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición						
Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia							
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)							
Sabor	Característico, sin sabores extraños							
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)							
Calibre	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>		Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II	6 cm a 12 cm
Código de calibre	Mazorca							
I	12 cm o más							
II	6 cm a 12 cm							
Requisitos fisicoquímicos								
Humedad	Máximo 13%							
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%							
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm							
Requisitos de Sanidad								
Defectos de apariencia externa								
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos							
	Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos							



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
OLIVERO ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29040970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Daños y defectos</b>		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

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



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
Version: 1.2  
QUISE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20045970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

**Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado";
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido 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 las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
DIUSPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29846970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

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

Y debe cumplir con las siguientes características:

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



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
DIUSPE ZAPANA CARLOS  
Versión: 0.1  
ALBERTO FIR 29845970 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 1 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

Firmado digitalmente por:

VERONICA ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 20945970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento



FIRMA  
DIGITAL

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FIRMA  
DIGITAL

Firmado digitalmente por:  
QUISEP ZAPANA CARLOS  
Versión: 1.0  
ALBERTO FIR 29946979 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Página 3 de 3

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN****2.1. Del bien**

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



FIRMA  
DIGITAL

Verificado digitalmente por:  
QUIRPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29645970 hard  
Motivo: Soy el autor del documento

Página 1 de 2

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

**Precisión 1:** Ninguna

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



FIRMA  
DIGITAL

Versionado digitalmente por:  
QUISPE ZAPANA CARLOS  
ALBERTO FIR 29046979 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>A. CAPACIDAD LEGAL</b>		
<b>HABILITACIÓN</b>		
<b>ITEM PAQUETE N°01: ABARROTES Y HUEVOS</b>		
<b>ITEM PAQUETE</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>HABILITACION</b>
1	Frijol canario calidad 1 - extra Huevo de gallina calidad primera Garbanzo calidad 1 extra Lentejón Malz Cancha Pallar Maíz Morado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.  Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
	Azúcar rubia doméstica Papa Seca Blanca Quinua Perlada Chuflo Blanco Entero Hojuela de avena Aceite vegetal comestible Arroz pilado extra Fideos codito Fideos entrefino delgado Fideos macarrón Fideos surtidos para sopa Fideos espagueti Fideos tornillo Harina sin preparar de trigo Sal de cocina molida x 1kg	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.  Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.  Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas
	Filete de atún en aceite vegetal	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.  <u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
<b>Importante</b>		
De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar		

## PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

### Importante

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

### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta

Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>Programa Nacional de Centros Juveniles PRONACEJ</p> <p>100 puntos</p>

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**CAPÍTULO V  
PROFORMA DEL CONTRATO**

**Importante**

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TECNICA PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ – ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVOS**, que celebra de una parte **EL PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° **20604920192**, con domicilio legal en Jirón Pedro Conde N° 232, Distrito de Lince, Provincia y Departamento de Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)** derivada de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)** para la contratación de **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TECNICA PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ – ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVOS**, 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 **SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON FICHA TECNICA PARA EL CENTRO JUVENIL DE DIGNOSTICO Y REHABILITACION ALFONSO UGARTE AREQUIPA – PRONACEJ – ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVOS**

**ITEM PAQUETE N° 1: ABARROTES Y HUEVOS**

ITEM	DESCRIPCION	U.M	CANTIDAD
1.1	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA	KILOGRAMO	360.00
1.2	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMO	250.00
1.3	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	1512.00
1.4	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1872.00
1.5	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	5400.00
1.6	GARBANZO CALIDAD 1-EXTRA	KILOGRAMO	60.00
1.7	ARROZ EXTRA	KILOGRAMO	13200.00
1.8	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g	UNIDAD	1584.00
1.9	CHUÑO BLANCO ENTERO	KILOGRAMO	120.00

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

1.10	LENTEJON	KILOGRAMO	180.00
1.11	MAIZ BLANCO	KILOGRAMO	120.00
1.12	PALLAR	KILOGRAMO	180.00
1.13	PAPA SECA	KILOGRAMO	120.00
1.14	QUINUA PERLADA	KILOGRAMO	252.00
1.15	FIDEO DE CODITO	KILOGRAMO	240.00
1.16	FIDEO ENTREFINO DELGADO	KILOGRAMO	120.00
1.17	FIDEO MACARRÓN	KILOGRAMO	60.00
1.18	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMO	240.00
1.19	FIDEO ESPAGUETTI	KILOGRAMO	1680.00
1.2	FIDEO TORNILLO	KILOGRAMO	120.00
1.21	MAIZ MORADO AL PESO	KILOGRAMO	168.00
1.22	SAL DE COCINA X 1Kg	UNIDAD	900.00
1.23	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	600.00

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

**[CONSIGNAR PRECIO UNITARIO Y PRECIO TOTAL]**

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES**, en **DOCE (12) PAGOS PARCIALES**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo 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.

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de DOCE (12) MESES, EL CUAL SE COMPUTA DESDE EL DÍA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y/O LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA, LO QUE SUCEDA PRIMERO.

**[CONSIGNAR LAS CONDICIONES DE ENTREGA, EL CRONOGRAMA MENSUAL DE ENTREGAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES]**

Los bienes adquiridos en su totalidad se entregarán en el Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación Alfonso Ugarte – Arequipa, ubicado en Av. Alfonso Ugarte S/N Cercado de Arequipa, Departamento de Arequipa.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SETIMA: 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 estará a cargo de el Administrador del Centro Juvenil, quien deberá verificar y confirmar la cantidad y calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales y Fichas Técnicas; y, la conformidad será otorgada por el Administrador del Centro Juvenil, en el plazo máximo de siete (07) 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 OCTAVA: 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 NOVENA: 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 NO MENOR DE UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DÉCIMA: 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:

## **PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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 PRIMERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: 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 TERCERA: GARANTÍA COMERCIAL**

Todos los productos, serán entregados con la debida garantía de calidad, asimismo y cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes). Mediante acta suscrita por la Administración del Centro Juvenil y un representante del contratista, se detallará los productos en mal estado o adulterado se otorgará un plazo máximo de dos (02) días calendario para la reposición y/o cambio de producto.

La garantía mínima de los productos no perecibles (Abarrotes, menestras y huevos) será por 30 días calendario desde el ingreso o recepción del producto al Centro Juvenil.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista será no menor a (01) años contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: ANTISOBORNO**

LAS PARTES manifiestan el rechazo total y absoluto a cualquier tipo de ofrecimiento, dádiva, forma de soborno nacional o transnacional, regalo, atención o presión indebida que pueda afectar el desarrollo normal y objetivo del(los) contrato(s) materia del presente documento.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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 SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

**DOMICILIO DE LA ENTIDAD:**

Jirón Pedro Conde N° 232, distrito de Lince, provincia y departamento de Lima.

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:**

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

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que no requieran ser tramitadas vía notarial, que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

**DOMICILIO DE LA ENTIDAD:** Jirón Pedro Conde N° 232, distrito de Lince, provincia y departamento de Lima; o, a través del correo oficial de Mesa de Partes [tramite@pronacej.gob.pe](mailto:tramite@pronacej.gob.pe).

**EL CONTRATISTA** autoriza a LA ENTIDAD a notificarle cualquier documento derivado del presente contrato a la siguiente dirección electrónica: [CONSIGNAR EL **CORREO ELECTRÓNICO** SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO], entendiéndose notificado al día siguiente en que LA ENTIDAD remite el correo electrónico correspondiente.

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

<sup>14</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta

Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

---

**ANEXOS**

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ



**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</sup>		SI	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**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**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	SI	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	SI	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>	SI	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 3**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

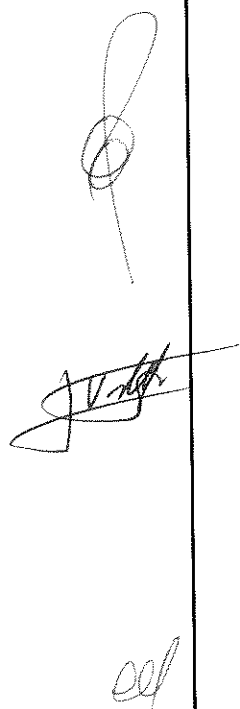
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Handwritten signature and initials in the right margin.

**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

[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.*

Programa Nacional de  
Centros Juveniles  
PRONACEJ





**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2025-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 10**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

**PROGRAMA NACIONAL DE CENTROS JUVENILES**

Adjudicación Simplificada N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria) derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°013-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)

**ANEXO N° 11**

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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N.º12**

**DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO DE INTEGRIDAD**

**(Documento a ser presentado como requisito para el perfeccionamiento del contrato)**

Señores

Señores

**PRONACEJ**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°025-2022-JUS/PRONACEJ-1 (Primera Convocatoria)**

Presente.-

El que 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 SEA PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO SEA PERSONA JURÍDICA], Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO SEA PERSONA JURÍDICA], en mi calidad de postor ganador de la buena pro en el marco del citado procedimiento de selección, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

1. Rechazo total y absoluto a cualquier tipo de ofrecimiento, dádiva, forma de soborno nacional o transnacional, regalo, atención o presión indebida que pueda afectar el desarrollo normal y objetivo del contrato.
2. En la ejecución del contrato, me comprometo 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 las medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**

**Representante legal o común, según corresponda**