

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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

# **GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA**



## **BASES INTEGRADAS ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
002-2025-GRM-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**  
ADQUISICIÓN DE CANASTA DE ALIMENTOS PARA  
CONSUMO HUMANO QUE CORRESPONDE AL PERSONAL  
NOMBRADO, PERMANENTE ACTIVO, REPUESTOS  
JUDICIALES, CONTRATADOS PERMANENTES DEL  
REGIMEN 276 DE ACUERDO A LA NEGOCIACION  
COLECTIVA DEL AÑO 2023 DE LA SEDE CENTRAL DEL  
GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](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

*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>1</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

*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.*

<sup>1</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>

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

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

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a 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.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir 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>).*



### **Advertencia**

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

## **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

## **3.5. ADELANTOS**

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

## **3.6. PENALIDADES**

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

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

### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

## **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

## **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA – SEDE CENTRAL  
RUC N° : 20519752604  
Domicilio legal : AV. CIRCUNVALACION 1-B S/N, FUNDO EL GRAMADAL  
Teléfono: : 053-584550 anexo 1417  
Correo electrónico: : procesos@regionmoquegua.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE CANASTA DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO QUE CORRESPONDE AL PERSONAL NOMBRADO, PERMANENTE ACTIVO, REPUESTOS JUDICIALES, CONTRATADOS PERMANENTES DEL REGIMEN 276 DE ACUERDO A LA NEGOCIACION COLECTIVA DEL AÑO 2023 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA.**

ITEM	CANTIDAD	U.M	DESCRIPCION DEL BIEN
I Canasta de alimentos	4,617	Und	Aceite comestible x 900 ml de girasol, maíz, canola
	6,934	Kg	Arroz pilado extra -añejo x 1kg
	664	Kg	Arveja partida calidad 1 extra x 500 gr
	4,955	Kg	Azúcar rubia domestica x 1kg
	2,477	Kg	Fideos cortos pasta (surtido) x 225 gr – 250 gr
	2,482	Und	Fideos largos pasta (spaghetti) x 900 gr a 1kg
	7,916	Und	Filete de atún en aceite vegetal x 140 gr
	664	Kg	Frijol canario calidad 1 extra x 500 gr
	664	Kg	Garbanzo calidad 1 extra x 500 gr
	660	Kg	Harina de trigo x 1 kg
	660	Kg	Harina de trigo preparada x 1 kg
	175	Kg	Harina instantánea de habas x 1 kg
	997	Und	Hojuela de avena pre cocida x 900 gr
	664	Kg	Lenteja Calidad 1 extra x 500 gr
	664	Kg	Maíz chullpi categoría primera x 500 gr
	664	Kg	Pallar calidad extra x 500 gr
	990	Kg	Quinoa grado 1 x 500 gr
	997	Kg	Sal de mesa x 1 kg
	664	Kg	Papa seca x 500 gr
	663	Paquete x 30 unid	Huevo de gallina calidad primera regular
	826	Litro	Aceite de oliva extra virgen x 1 litro
	3958	Und	Leche evaporada entera x 390 gr
	3958	Und	Leche parcialmente descremada x 390 gr
	3958	Und	Leche libre de lactosa x 390 gr
	502	Kg	Yogurt x 1 kg

	2482	Und	Frutos secos (surtido de maní ,pasas, almendras, pecanas) x 150 gr
	332	Und	Chocolate para taza en barra x 300 gr
	660	Und	Mantequilla x 180 gr

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Memorándum N° 449-2025-GRM/GGR/ORA, el 28 de febrero del 2025.**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

**RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.**

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 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 **40 DIAS CALENDARIOS CONTABILIZADOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO SEGÚN CRONOGRAMA**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Actividad	Plazo
Plazo de entrega de todos los alimentos y verificación en almacén del contratista por parte la Entidad	<b>25 días calendarios</b>
Distribución de canastas de alimentos a cada trabajador por parte del contratista	<b>15 días calendarios</b>

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/. 5.00 soles** en caja de la Entidad y podrán recabar las bases en la Oficina de Logística y Servicios Generales, Sito **Malecón Mariscal Domingo Nieto 1-B S/N Sector El Gramadal, Provincia Mariscal Nieto, Región Moquegua. (Horario 8:00 a.m. a 4:00 pm).**

#### 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° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto sector público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 32187, Ley de Endeudamiento del sector público para el año fiscal 2025.
- Ley N°28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N°27444, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Directiva N° 006-2019-OSCE/CD
- Código Civil.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### 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>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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>3</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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- 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>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Ficha técnica de los alimentos que indique el origen y marca de los productos ofertados en la canasta de alimentos.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en **SOLES**. 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>5</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 acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes,

<sup>4</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>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



- de ser el caso.
- d) 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.
  - e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
  - f) 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>6</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.
- k) Correo electrónico vigente para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- l) Domicilio del almacén del contratista en Moquegua.

#### 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 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*

<sup>6</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>7</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>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*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>10</sup>.*

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

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **OFICINA DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD**, sito en **Malecón Mariscal Domingo Nieto 1-B S/N Sector El Gramadal, Provincia Mariscal Nieto, Región Moquegua. (Horario 8:00 a.m. a 4:00 pm).**

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del encargado de almacén en las instalaciones del contratista en Moquegua.
- Informe del funcionario responsable del Área de Bienestar Social con el VºBº del Jefe de la Oficina de Recursos Humanos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Otros documentos consignados en el numeral 11 del capítulo III del presente.

Dicha documentación se debe presentar en **OFICINA DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD**, sito en **Malecón Mariscal Domingo Nieto 1-B S/N Sector El Gramadal, Provincia Mariscal Nieto, Región Moquegua. (Horario 8:00 a.m. a 4:00 pm).**

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### 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

ADQUISICION DE CANASTA DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO QUE  
CORRESPONDE AL PERSONAL NOMBRADO, PERMANENTE ACTIVO, REPUESTOS  
JUDICIALES, CONTRATADOS PERMANENTES DEL REGIMEN 276 –ACUERDO  
NEGOCIACION COLECTIVA DEL AÑO 2023 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO  
REGIONAL DE MOQUEGUA.

#### 1. UNIDAD ORGÁNICA QUE REQUIERE EL BIEN

Área de Bienestar Social de la Oficina de Recursos Humanos del Gobierno Regional de  
Moquegua Dirección General de Administración

#### 2. OBJETO DE LA ADQUISICIÓN

Contratar a un postor que tenga la capacidad técnica, operativa y económica para la atención  
oportuna de suministro de canastas de alimentos en cumplimiento a la Ley N° 31188, Ley de  
Negociación Colectiva en el Sector Público; el cual deberá proveer de canastas de alimentos  
para el consumo humano que se otorgará al Personal Nombrado, Repuestos Judiciales,  
Contratados Permanentes, D. L. 276.

##### Objeto de la contratación

ADQUISICIÓN DE CANASTAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO QUE  
CORRESPONDE AL PERSONAL NOMBRADO, PERMANENTE ACTIVO,  
REPUESTOS JUDICIALES, CONTRATADOS PERMANENTES DEL REGIMEN 276

#### 3. FINALIDAD PÚBLICA

Atender los acuerdos colectivos que se dieron entre el Gobierno Regional de Moquegua y los  
trabajadores, esto en cumplimiento a la Ley N° 31188, Ley de Negociación Colectiva en el  
Sector Público, siendo el objetivo de este convenio el de contribuir al desarrollo humano del  
servidor y de su familia, entre los acuerdos tomados por ambas partes, se encuentra el  
complemento nutricional (**canasta de alimentos de calidad en el mercado nacional**) que  
se brinda en forma anual, siendo este complemento nutricional entregado por única vez.

Y de acuerdo al Convenio Colectivo vigente suscrito el 20 de junio del 2023, entre el Gobierno  
Regional de Moquegua y el Sindicato de trabajadores del Gobierno Regional de Moquegua  
(SITRA.GR.MOQ.) y el Sindicato de Trabajadores unidos del Gobierno Regional de  
Moquegua (SITRAU-GRM).

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

.....  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

#### 4. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

El contratista deberá atender **175 canastas de alimentos** correspondiente al año 2023, el contratista entregará la cantidad de alimentos de la canasta conforme lo informado por el área usuaria, productos de consumo de primera necesidad, que incluye los siguientes alimentos:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	Aceite comestible x 900 ml contenido neto de girasol ó maíz ó canola	Unid.	4,617
2	Arroz pilado extra -añejo x 1 kg peso neto	Kg	6,934
3	Arveja partida calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	664
4	Azúcar rubia domestica x 1 kg peso neto	Kg	4,955
5	Fideos cortos pasta (surtido) x 225 gr - 250 gr peso neto	Kg	2,477
6	Fideos largos pasta (spaghetti) x 900 gr a 1 kg peso neto	Unid.	2,482
7	Filete de atún en aceite vegetal x 140 gr peso neto	Unid.	7,916
8	Frijol canario calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	664
9	Garbanzo calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	664
10	Harina de trigo x 1 kg peso neto	Kg	660
11	Harina de trigo preparada x 1 kg peso neto	Kg	660
12	Harina instantánea de habas x 1 kg peso neto	Kg	175
13	Hojuela de avena pre cocida x 900 gr peso neto	Unid.	997
14	Lenteja Calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	664
15	Maíz chullpi categoría primera x 500 gr peso neto	Kg	664
16	Pallar calidad extra x 500 gr peso neto	Kg	664
17	Quinoa grado 1 x 500 gr peso neto	Kg	990
18	Sal de mesa x 1 kg peso neto	Kg	997
19	Papa seca x 500 gr peso neto	Kg	664
20	Huevo de gallina calidad primera regular x 30 unidades	Paquete	663
21	Aceite de oliva extra virgen x 1 litro contenido neto	Litro	826
22	Leche evaporada entera x 390 gr contenido neto	Unid.	3958
23	Leche parcialmente descremada x 390 gr contenido neto	Unid.	3958
24	Leche libre de lactosa x 390 gr contenido neto	Unid.	3958
25	Yogurt x 1 kg contenido neto	Kg	502
26	Frutos secos (surtido de maní, pasas, almendras, pecanas y otros) x 150 gr peso neto	Unid.	2482
27	Chocolate para taza en barra x 300 gr peso neto	Unid.	332
28	Mantequilla x 180 gr contenido neto	Unid.	660

**Nota:** El postor deberá considerar el tamaño y presentación de cada producto conforme a lo solicitado en el cuadro de descripción de bienes.

#### 5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIEN(ES) A CONTRATAR

##### 5.1. ACEITE COMESTIBLE VEGETAL DE GIRASOL ó MAIZ ó CANOLA

Es el aceite vegetal 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. Podrán contener

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex 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 0005 % 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 mili equivalentes 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	

## 5.2. ARROZ PILADO EXTRA AÑEJO

El arroz pilado es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza Sativa* L. del que se ha eliminado total o parcialmente por elaboración, el salvado y el germen.

El arroz debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos específicos y generales	<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> </ul>	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	- Estar exento de fielen y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición				
Clase y longitud	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. <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Clase	Longitud del grano entero					
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm					
Contenido de humedad	Máximo 14 %					
Grado (tolerancias)						
Granos rojos	0,0 %					
Granos tizosos totales	Máximo 2%					
Granos tizosos parciales	Máximo 5%					
Granos dañados	0,0 %					
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%					
Materia extraña No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas	Máximo 0,15%					
Granos quebrados	Máximo 5%					
Granos inmaduros	0,00%					
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.				

### 5.3. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA

La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja, procede de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios. El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

.....  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

402



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales)</li> </ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

#### 5.4. AZÚCAR RUBIA

La azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª 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 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	<p>No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z</p> <p>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:</p> $F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

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

#### 5.5. FIDEOS CORTADOS EN PASTA (SURTIDO)

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, y su Corrigenda Técnica.

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, y su Corrigenda Técnica
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)	NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.
Color	Característico	1ª Edición
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.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

#### 5.6. FIDEOS LARGOS EN PASTA (spaghetti)

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, y su Corrigenda Técnica.

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.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Los fideos largos 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, y su Corrigenda Técnica
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)	NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.
Color	Característico	1ª Edición
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.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

#### 5.7. FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:  - 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;	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considerará 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 las especies que componen el producto.</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</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 o 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.	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

398



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Presencia de parásitos visibles	Ausencia	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.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente.	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.

#### 5.8. FRIJOL CANARIO EXTRA

El alimento 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 alimento 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 NTP205.015:2015/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 %	

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

.....  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

#### 5.9. GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
	Mediano	50-55	
		55-60	
		60-65	
	65-70		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- 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.</li></ul>		
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.		
Tolerancias de calidad			
Grano enfermo	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0.25 %		

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

390



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 0,10 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

#### 5.10. HARINA DE TRIGO

El alimento 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 estadios) 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, ( $\pm 5$ %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, ( $\pm 10$ %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 %  El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
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.	

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

.....  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

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

#### 5.11. HARINA DE TRIGO PREPARADA

El alimento 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 estadios) 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).

El alimento 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 %  El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
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.	
Aditivos alimentarios	Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.	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.	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

394



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

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

#### 5.12. HARINA INSTANTÁNEA DE HABAS

La harina instantánea de haba debe provenir de granos de haba sanos, limpios y deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.101:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de haba se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de haba debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición  Harina
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso o dependiendo del color cotiledón	
Olor y sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,00%	
Proteínas	Mínimo 22,00%	
Cenizas	Máximo 3,00%	
Grasa total	Mínimo 2,00%	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0,15%	
Índice de gelatinización	Mínimo 94,00%	
Índice de peróxido	Máximo 10 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

### 5.13. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.  Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

#### 5.14. LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- 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.</li></ul>	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Calibre (tamaño)	<b>Calibre (tamaño)</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
	1	Mayor o igual que 7,5

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

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

#### 5.15. MAIZ CHULLPI CATEGORIA

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad /raza	- Forma del grano: alargado - Color de granos: amarillo	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2. 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.	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

#### 5.16. PALLAR CALIDAD EXTRA

El alimento 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 alimento 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

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

390



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores 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 %	
Sanidad y aspecto	<p>Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.</p> <p>Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.</p>	
<b>Tolerancias de calidad</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

### 5.17. QUINUA GRADO 1

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.  Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
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	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70
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 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
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.	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

388





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

<b>INOCUIDAD</b>  Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente	Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

#### 5.18. SAL DE MESA

La sal de mesa 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 mesa 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.

La sal de mesa debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<b>Requisitos sensoriales</b>		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
<b>Requisitos físico químicos</b>		
Humedad	Máximo 0,5 %	
Pureza	Mínimo 99,1 %	
Granulometría: debe pasar	- Tamiz ITINTEC 595 µm (Nº 30): Mínimo 80 % - Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 20 %	
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %	
<b>Impurezas</b>		
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,10 %	
Sulfato (SO4)	Máximo 0,3 %	
Calcio (Ca++)	Máximo 0,15 %	
Magnesio (Mg++)	Máximo 0,15 %	
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++)	Exenta	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Materias nitrogenadas	Exenta	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

#### 5.19. PAPA SECA

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 % ser de materia mineral y no más de 0,10	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

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

#### 5.20. HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

El alimento 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	<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Mediano
Tamaño	Peso				
Mediano	55,55 – 62,5 g				
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.				

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm	
Yema	Céntrica y fija	
Clara	Transparente, densa y fija	
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

#### 5.21. ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

Aceite de Oliva Virgen Extra a los aceites obtenidos a partir de fruto de olivo mediante procedimientos mecánicos o físicos, en condiciones especialmente térmicas que no ocasionen alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, decantación, centrifugado, y filtrado.

Aceite de oliva virgen extra (aove), es el mejor tipo de aceite de oliva, la extracción de este aceite se hace en frío (en torno a 27 grados). Su nivel de acidez es muy reducido, un máximo de 0.8 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite.

Los Aceites de Oliva vírgenes son extraídos por procesos mecánicos o físicos que permiten obtener el "zum" de la aceituna de forma natural. Cuando se obtiene una acidez menor o igual a 0,8% se denomina aceite de oliva virgen extra y con un grado de acidez menor o igual a 2%, se denomina aceite de oliva virgen y deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Características Físico Químicas	Densidad relativa	0.910-0.916(20° C /agua a 20° C).	Codex Stand 33-1981 (Rev. 2-20217) NTP 209.013:2006 (REVISADA EL 2018).
	Índice de Saponificación	184-196 mg KOH/g de aceite	
	Acidez (expresado en ácido oleico):	Max. 0.8 %	
	Índice de peróxidos	≤ 20 meq02/kg. De aceite	
Características Organolépticas	Color	Amarillo verdoso	
	Olor	Característico	
	Sabor	Característico	
	Aspecto	Límpido y brillante	
	Textura	Muy líquida, aspecto líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado)	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Miraya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

384



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Características Microbiológicas	El análisis microbiológico es excepcional ya que las bacterias no pueden multiplicarse en un producto, sino que contiene agua; de aquí que los aceites, generalmente, no presentan un problema de orden sanitario.
	(CAC/GL 21 -1997)
Aceite de oliva virgen extra (aove), es el mejor tipo de aceite de oliva, la extracción de este aceite se hace en frío (en torno a 27 grados). Su nivel de acidez es muy reducido, un máximo de 0.8 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite.	

## 5.22. LECHE EVAPORADA ENTERA

Es el alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche. Se podrá enriquecer el producto adicionando los dispositivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la deliberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA	
Características Organolépticas	Color	De blanco a crema		NTP 2002.002:2019 leche y productos lácteos. Leche evaporada requisitos.	
	Olor	Agradable, libre de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.			
	Sabor	Agradable ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.			
	Aspecto	Fluido uniforme, homogéneo, sin grumos exenta de materias extrañas.			
Características Físico Químicas	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Requisitos</b>	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobados mediante D.S. N° 007-2017-MIDAGRI	
	Grasa de leche	g/100 g	Mínimo 6,5		
	Sólidos totales de leche	g/100 g	Mínimo 23.0		
	Sólidos no grasos	g/100 g	Mínimo 16.5		
	Proteína de leche	g/100 g	Mínimo 6.0		
Características Microbiológicas	Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
		n	c		
	Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(\*) De acuerdo con Métodos normalizados con Métodos descritos por organizaciones con credibilidad Internacional tales como Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre prueba de Esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, PH, el producto se considerará "No estéril comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestra de unidades defectuosas para determinar las causas se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las acusas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual Bacteriología Analítica BAM de Administración de Alimentos y Drogas FDA o por asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

Fuente: D. S. N° 007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueban el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"

### 5.23. LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA

Es el alimento líquido que contiene leche cruda entera, leche reconstituida entera, leche descremada en polvo, Fuente de fibra povidex, Proteína concentrada de leche, estabilizador hidrogenofosfato disódico sin 339 (ii), Estabilizador goma gelán sin 418, Emulsionante mono y diglicéridos de ácido grasos sin 471, Sal, Vitamina A, Vitamina D.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Características Organolépticas	Color	Característico		NTP 2002.002:2019 leche y productos lácteos. Leche evaporada requisitos.
	Olor	Agradable, libre de olores extraídos		
	Sabor	Agradable y característico		
	Aspecto	Fluido uniforme		
Valor Nutricional	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Requisitos</b>	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobados mediante D.S. N° 007-2017-MIDAGRI
	Energía (kCal)	g/100 g	Mínimo 99	
	Proteínas (g)	g/100 g	Mínimo 6	
	Grasas totales (g)	g/100 g	Mínimo 3,7	
	Grasas saturadas (g)	g/100 g	Mínimo 2,8	
	Grasas trans (g)	g/100 g	Mínimo 0,1	
	Hidratos de carbono disponible (g)	g/100 g	Mínimo 9,9	
	Azúcares totales (g)	g/100 g	Mínimo 9,9	
	Fibra dietética (g)	g/100 g	Mínimo 1,5	
	Sodio (mg)	g/100 g	Mínimo 116	

### 5.24. LECHE LIBRE DE LACTOSA

Leche elaborada con una combinación de leche descremada y leche cruda de la más alta calidad, procesada con enzima lactasa para eliminar la lactosa y estabilizadores para asegurar la textura ideal. Este producto puede contener trazas de gluten (avena, cebada) y soya.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
----------------	----------------	------------

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mirsya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

382





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Características Organolépticas	Color	Característico		NTP 2002.002:2019 leche y productos lácteos. Leche evaporada requisitos.
	Olor	Agradable, libre de olores extraídos		
	Sabor	Agradable y característico		
	Aspecto	Fluido uniforme		
Valor Nutricional	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Requisitos</b>	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobados mediante D.S. N° 007-2017-MIDAGRI
	Energía (kCal)	g/100 g	Mínimo 44,5	
	Proteínas (g)	g/100 g	Mínimo 3,05	
	Grasas totales (g)	g/100 g	Mínimo 1,45	
	Grasas saturadas (g)	g/100 g	Mínimo 0,85	
	Grasas trans (g)	g/100 g	Mínimo 0,05	
	Hidratos de carbono disponible (g)	g/100 g	Mínimo 4,75	
	Azúcares totales (g)	g/100 g	Mínimo 4,75	
	Sodio (mg)	g/100 g	Mínimo 73,5	

#### 5.25. YOGURT

Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, sometido a un tratamiento térmico luego de la fermentación, que asegure una larga vida útil.

Puede contener ingredientes no lácteos (frutas y/o jugos y/o cereales) con o sin azúcar y/o miel jarabe con adición de vitaminas y/o minerales. Está prohibido el uso de edulcorantes como sustitutos de azúcar.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Características Organolépticas	Color	Característico	Norma para Leches Fermentadas, Codex Stan 243-2003, Revisión 2018
	Olor	Agradable, libre de olores extraídos.	
	Sabor	Variados, sin sabores extraños.	
	Aspecto	Líquido homogéneo y sin grumos, exento de materias extrañas.	
Características Físico Químicas	<b>Características</b>	<b>Especificaciones</b>	
	Grasa Láctea (% m/m)	Menos de 10	
	Acidez (expresada como % de ácido láctico (m/m)	Mínimo 0,3	
	Proteína láctea (NX6.38) (%m/m)	Mínimo 2,7	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Nivea Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	Azúcar Total (*)	Según normatividad vigente	
	Grasas Saturadas (*)	Según normatividad vigente	
	Sodio(*)	Según normatividad vigente	

\* Los parámetros técnicos de la especificación varían de acuerdo a lo declarado por el fabricante en la etiqueta (sólido si su contenido neto está expresado en gramos u otra medida equivalente, o líquido si su contenido neto está expresado en mililitros u otra medida equivalente).

#### Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

Fuente: por R.M. N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio I.6 Leches Fermentadas y acidificadas (yogurt, leche cultivada, cuajada, otros).

#### 5.26. FRUTOS SECOS (SURTIDO DE MANÍ, PASAS, ALMENDRAS, PECANAS,)

Pequeña cantidad de alimento compuesto por semillas oleaginosas (maní tostado, pasas, pecanas, almendras entre otros) y frutos secos (sin cáscara) y frutas desecadas o deshidratadas (pasas, durazno, manzana u otras).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
Características Organolépticas	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores rancios
	Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto.
	Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios, astringentes y amargos.
	Aspecto	Exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, tierra, arenilla u otras materias extrañas ajenas al producto.
Valor Nutricional Rango aproximado	<b>Características</b>	<b>Especificaciones Por cada 100g/ml</b>
	Energía (kCal)	500 a 700 cal
	Proteínas (g)	10-28
	Grasas totales (g)	25 -45
	Grasas saturadas (g)	1-6
	Grasas trans (g)	0
	Colesterol (mg)	0
	Hidratos de carbono disponible (g)	20- 35
	Azúcares totales (g)	15- 35
	Fibra dietética (g)	2- 15
	Sodio (mg)	1-12

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA



Lic. Mireya Pinto Rivera  
(6) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

380



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

## 5.27. CHOCOLATE PARA TAZA

Producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación.

No se permite productos bajo la denominación de "tableta para taza, con sabor a chocolate"

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN						
Características Organolépticas	Olor y sabor		De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños					
	Color		Marrón oscuro, uniforme					
	Aspecto		Homogéneo y exento de materias extrañas					
Características Físico Químicas	Característica		Especificación			Referencia		
	Manteca de cacao		Mayor o igual al 18% del extracto seco			NTP- CODEX CXS 87: 2017 (revisada el 2022) Norma par el chocolate y los Productos del Chocolate		
	Extracto seco magro de caco		Mayor o igual al 14% del extracto seco					
	Total extracto seco de cacao		Mayor o igual al 35%					
	Almidón / Harina		Menos de 8%					
	Materias extrañas		Ausencia					
Características Microbiológicas	Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		
						m	M	
	Escherichia coli	6	3	5	1	3	10	
	Salmonella sp	11	2	10(*)	0	Ausencia/ 25g	—	

(\*) Hacer compósito para n=5

Fuente R.M. N°591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo

## 5.28. MANTEQUILLA

Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo de agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Características Organolépticas	Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla.
	Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(s) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	Aspecto	De consistencia homogénea y sólida a temperatura de 10°C a 12°C.				Requisitos	
Características Físico Químicas	Características	Especificaciones				NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos	
	Humedad (%)	Máximo 16					
	Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80					
	Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2					
	Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3					
	Índice de peróxido (meq. De peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0					
Características Microbiológicas	Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
						m	M
	Mohos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.							

## 6. ENVASE

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

El tipo y material de 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.

Alimentos que conforman la canasta- precisión	Envase primario	Envase secundario	Tiempo de vida útil
Aceite vegetal de girasol o maíz o canola x 900 ml	Botella con tapa Material: polietileno tereftalato (PET) (*) El contenido neto lo establece el fabricante.	Caja de cartón • Embalaje opcional: caja de cartón cubierta por material plástico termo encogible.	
Arroz Pilado extra añejo x 1kg	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Arveja partida calidad 1 Extra x 500 g	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	09 meses a partir de la fecha de producción y /o establecido por el fabricante declarado en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.
Azúcar rubia x 1kg	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Fideos cortados en pasta (surtidos) x 225gr - 250 gr	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Fideos largos (espagueti) en pasta x 900gr a 1kg	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Filete de atún en aceite vegetal x 140gr	Lata de hojalata con chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil y/o aleación de aluminio con tapa abre fácil	Caja de cartón corrugado y/o según lo establecido por el fabricante.	
Frijol canario Extra x 500 gr	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Garbanzo calidad 1 extra x 500gr	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Harina de trigo x 1 kg	Bolsa de papel	Bolsa de papel kraft o caja de cartón y/o según lo establecido por el fabricante.	
Harina de trigo preparada x 1 kg	Bolsa de papel	Bolsa de papel kraft o caja de cartón y/o según lo establecido por el fabricante.	
Harina instantánea de habas x 1 kg	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Hojuela de Avena Precocida x 900 gr	Bolsa de polipropileno polietileno y/o	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Novales  
(R) AREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

Lenteja calidad 1 extra x 500 gr	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Maíz chulpi categoría 1 x 500 gr	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Pallar extra x 500 gr	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Quinoa grado 1 x 500 gr	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Sal de mesa x 1 kg	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Papa seca x 500 gr	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.
Huevo de gallina calidad de primera mediano (paquete por 30 unidades)	Porta huevo de cartón o plástico	Caja de cartón cubierta por material termo encogible, plástico y/o según lo establecido por el fabricante.
Aceite de oliva extra virgen x 1 litro	Botella de vidrio opaco con tapa	Caja de cartón cubierta por material plástico termo encogible y/o según lo establecido por el fabricante.
Leche evaporada entera x 390 gr	Lata de hojalata Multilaminado con abre fácil	Caja de cartón corrugado cubierto de plástico termo encogible y/o según lo establecido por el fabricante.
Leche Parcialmente descremada		
Leche libre de lactosa		
Yogurt 1kg	Botella con tapa De material polietileno tereftalato (PET) y tapa: polietileno	Caja de cartón corrugado y/o cartón recubierto por plástico termoencogible o film de polietileno y/o

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

376



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

	expandido de alta densidad ( HDPE)	según lo establecido por el fabricante.	
Frutos secos (surtido de maní, pasas, almendras, pecanas y otros) x 150 gr aprox.	Bolsa de polipropileno y/o polietileno	Saco o bolsa de polipropileno y/o polietileno y/o según lo establecido por el fabricante.	
Chocolate para taza en barra x 300 gr	Bolsa de polipropileno bioorientado (bopp) metalizado o laminado	Caja de cartón corrugado y/o según lo establecido por el fabricante.	
Mantequilla x 180 gr	Pote o paquete Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación	Cartón corrugado y/o según lo establecido por el fabricante.	

## 7. EMBALAJE

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

## 8. ROTULADO

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor.
- Código o clave del lote.
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de Almacenamiento - conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional
- País de origen

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(6) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse, ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de sticker o etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, ni rotulados con plumón indeleble, otras tintas que se desprenden con facilidad o que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, **a excepción de los dispuesto por la autoridad sanitaria competente**, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 9. MUESTREO

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

Alimentos que conforman la canasta	Método de Muestreo	Método de Ensayo o prueba
Aceite vegetal de girasol, maíz, canola x 900 ml	Según lo establecido en la NTP-ISO555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Arroz Pilado extra añejo x 1kg	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205-011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.
Arveja partida calidad 1 Extra x 500g	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014(revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Azúcar rubia x 1kg	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Fideos cortados surtidos en pasta x 225gr-250gr	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.4 de la NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022
Fideos largos en pasta spaghetti x 900 gr -1 kg	PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mirya Pinto Rivera  
(6) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

374



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Filete de atún en aceite vegetal x 140gr	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTPCODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.
Frijol canario Extra x 500 gr	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la 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.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la 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.
Garbanzo calidad 1 extra x 500 gr	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
Harina de trigo x 1 kg	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
Harina de trigo preparada x 1 kg		
Harina instantánea de habas x 1 kg	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 4 y en la Tabla 1 de la NTP 106.101:2019. LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición.
Hojuela de Avena Precocida x 900 gr	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en el numeral 4 de la NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición. Para la Hojuela instantánea de avena: Para las características de Índice de gelatinización y Aflatoxinas, se recomienda aplicar métodos normalizados o validados.
Lenteja calidad 1 extra x 500 gr	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Miraya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	
Maíz chullpi categoría 1 x 500 gr	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina. 2ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 2ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
Pallar extra x 500 gr	Según lo indicado en el numeral 9 de la 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. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la 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. 1ª Edición.
Quinua grado 1 x 500 gr	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
Sal de mesa x 1 kg	Según lo indicado en el Anexo A de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Papa seca x 500 gr	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Miryva Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

372





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

		existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTPISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
Huevo de gallina calidad de primera mediano (paquete por 30 unidades)	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
Aceite de oliva extra virgen x 1 litro	Según lo establecido en la NTP-ISO555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Leche evaporada entera x 390 gr	Según lo establecido en la NTP-ISO5538 (IDF 113:2004): 2010 (revisada el 2020) Leche y productos lácteos y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA	Según lo establecido en la NTP-ISO5538 (IDF 113:2004): 2010 (revisada el 2020) Leche y productos lácteos y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA
Leche Parcialmente descremada		
Leche libre de lactosa		
Yogurt 1kg		
Frutos secos (surtido de maní, pasas, almendras, pecanas y otros x 150 gr.	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA
Chocolate para taza en barra x 300 gr	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA
Mantequilla x 180 gr	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA	Según lo establecido en la NTP-ISO2859-1:2013 (revisada el 2023). 4ª Edición y Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA

## 10. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 10.1. DEL LUGAR DE ENTREGA DE ALIMENTOS

La entrega de canastas de alimentos se realizará en las instalaciones que el contratista consigne y estará ubicado dentro de los distritos de Moquegua y/o San Antonio y/o Samegua y/o C.P. Chen Chen de la Provincia de Mariscal Nieto, Departamento de Moquegua.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mirsya Pinto Rivera  
(6) AREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

**Horario de atención:** De lunes a sábado en el horario de 8:00 a 6:00 p.m.

#### 10.2. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

La forma de entrega de la canasta de alimentos es a cada trabajador, siendo el plazo de **40 días calendarios** contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato conforme el siguiente cronograma que a continuación se detalla:

Actividad	Plazo
Plazo de entrega de todos los alimentos y verificación en almacén del contratista por parte la Entidad	25 días calendarios
Distribución de canastas de alimentos a cada trabajador por parte del contratista	15 días calendarios

#### 10.3. DE LA RECEPCION, VERIFICACION Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

##### 10.3.1. Recepción, verificación técnica de los alimentos

- ✓ La recepción de los alimentos estará a cargo del Responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Moquegua quien verifica las cantidades según el contrato en las instalaciones del contratista.
- ✓ El contratista entregará copia simple de los certificados de inspección emitidos por un organismo de certificación de productos u organismos de inspección autorizado por INACAL con acreditación vigente, que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones técnicas solicitadas por el área usuaria.
- ✓ El contratista deberá proporcionar **UNA MUESTRA POR CADA PRODUCTO Y POR CADA LOTE DE CADA PRODUCTO ENTREGADO.**
- ✓ Se precisa que las muestras no forman parte de la cantidad total contratada, la cual servirá de reposición a la muestra extraída para la evaluación del análisis organoléptico.
- ✓ La **verificación de los alimentos con relación a las especificaciones técnicas**, se realiza inmediatamente después de la verificación de la recepción de los alimentos por parte del encargado de Almacén Central del Gobierno Regional de Moquegua, estará a cargo del profesional nutricionista del Área de Bienestar Social quien realiza la evaluación físico sensorial (análisis organoléptico), pudiendo solicitar más pruebas en caso sea necesario. Para tal efecto el profesional en nutrición procederá a **extraer una muestra en forma aleatoria de cada producto y por cada lote entregado** para el análisis organoléptico.

De igual manera se procederá a contrastar los resultados con los certificados de calidad correspondientes, emitiendo la respectiva acta de evaluación organoléptica.

- ✓ Durante la evaluación del análisis organoléptico podrá participar en calidad de veedor un representante de los sindicatos suscribiendo la respectiva acta correspondiente.

##### 10.3.2. De la distribución y supervisión de alimentos

- ✓ La distribución de las canastas de alimentos a los trabajadores beneficiarios, será efectuada conforme lo indique el área usuaria, los cuales están dentro del plazo de distribución.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mirya Pinto Rivera  
ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL

370



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

- ✓ La distribución de las canastas de alimentos a los trabajadores beneficiarios estará a cargo del contratista bajo la supervisión del personal del área usuaria.
- ✓ La entrega de las canastas de alimentos a los trabajadores beneficiarios, se realiza mediante canje del **VALE DE ALIMENTOS** (ANEXO N° 1) por los productos alimenticios a ser entregados, lo que conlleva a cumplir ciertas responsabilidades de la entidad, trabajador y contratista.

**a) DE LAS RESPONSABILIDAD DE LA ENTIDAD**

- i. La Entidad entregará al contratista el padrón de trabajadores beneficiarios de la canasta de alimentos, al día siguiente del perfeccionamiento del contrato.
- ii. La Entidad mediante carta comunica al trabajador la entrega del beneficio de la Canasta de alimentos, adjuntando el respectivo **VALE DE ALIMENTOS** (ANEXO N° 1) el cual debe estar visado por la Jefatura de la Oficina de Recursos Humanos.
- iii. El Vale de alimentos debe contener los datos del trabajador, adjuntándose la descripción del contenido de los alimentos del complemento nutricional (cantidad, unidad de medida y descripción del producto) según ANEXO N°2.

**b) DE LAS RESPONSABILIDAD DEL BENEFICIARIO.**

- i. Para el recojo de la Canasta de Alimentos, el trabajador debe portar el respectivo VALE DE ALIMENTOS, identificándose con su DNI en la fecha y hora establecida por el área usuaria.
- ii. La entrega de Canasta de Alimentos es personal, en casos especiales el recojo puede ser realizado por otra persona previa autorización con firma del titular legalizado notarialmente o juez de paz en lugares donde no existan notarios.
- iii. El trabajador al momento de recojo de la canasta de alimentos verifica la cantidad, tipo y condición de envases de los alimentos los cuales no deben presentar roturas, abolladuras y otros daños.
- iv. El trabajador al momento de la recepción de la canasta de alimentos deberá registrar sus nombres y apellidos, N° de DNI y huella digital, documento que debe ser entregado al contratista para el trámite de la conformidad correspondiente.

**c) DE LAS RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.**

- i. El contratista deberá confeccionar y entregar los vales de alimentos al área usuaria para su distribución a los trabajadores.
- ii. El contratista debe entregar la canasta de alimentos a los trabajadores beneficiarios en las fechas y horarios programados por el área usuaria.
- iii. Efectuada la distribución conforme la programación y de existir aún canasta de alimentos no recogidos por los trabajadores beneficiarios, el contratista hará entrega de dichos alimentos al área

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA  
Lic. Mirya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

usuaria de la entidad, levantándose el acta correspondiente el cual servirá para efectuar la respectiva conformidad.

- iv. El contratista debe cumplir y mantener en un estado óptimo y adecuado de higiene los ambientes de almacenamiento y será de verificación permanente por parte del área usuaria.
- v. Entregar productos con fechas de vencimiento como mínimo mayor a 08 meses.

#### 10.4 DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES

La recepción de los bienes será por el Almacén del Gobierno Regional de Moquegua en las instalaciones del contratista.

#### 10.5 DE LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será emitida por el funcionario responsable del Área de Bienestar Social con el visto V° B° de la Jefatura de la Oficina de Recursos Humanos del Gobierno Regional de Moquegua.

La conformidad será otorgada previa evaluación organoléptica y la verificación de las cantidades por parte del Responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Moquegua, así como la remisión del documento de entrega debidamente firmados por los beneficiarios.

La emisión de la conformidad no invalida el reclamo posterior por parte del Gobierno Regional de Moquegua, por defectos o vicios ocultos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos por parte de los trabajadores del GORE Moquegua Sede Central.

Se aceptan certificados o informes de inspección e informes de ensayo con fecha de emisión no mayor a 10 meses por parte del contratista, los mismos que deben estar vigentes. Asimismo, no se acepta que mediante carta o adenda se rectifiquen los resultados de análisis emitidos en el documento original, ni las revalidaciones que amplíen la vigencia de los certificados o informes de inspección e informes de ensayo.

#### 10.6. TRANSPORTE

El contratista coordinará con el área usuaria el internamiento de los bienes en sus instalaciones a fin de proceder con la verificación del transporte y las instalaciones de almacenamiento.

El medio de transporte a utilizarse deberá ser para transportar alimentos, libre de basura, polvo, plásticos, tierra, etc., el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido Título V capítulo II del "Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". (D.S. N° 007-98-SA). **De incumplir con lo establecido no se autoriza el ingreso al almacén del proveedor para la distribución de los alimentos.**

El personal del contratista que suministre el complemento nutricional debe presentarse en condiciones higiénicas adecuadas con la indumentaria apropiada para el proceso de descarga del producto. **De incumplir con lo establecido no se autoriza el ingreso al almacén del proveedor para la distribución de los alimentos.**

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

368



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

#### 11. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO UNICO** a la entrega de los bienes y con la conformidad del área usuaria, previa evaluación in situ de los alimentos.

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

- Carta solicitando el pago de los bienes entregados.
- Informe del funcionario responsable del Área de Bienestar Social con el V° B° del funcionario Jefe de la Oficina de Recursos Humanos quienes emitirán la conformidad de prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del Contrato
- Orden de la compra
- Guía de Remisión
- Copia simple vigente de los certificados de calidad o informes de ensayos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos u otros solicitados en las Especificaciones Técnicas, emitidos por un Organismo de Evaluación acreditado ante INACAL. Se podrá aceptar los Certificados emitidos por el fabricante del producto, siempre que cuente con un laboratorio para realizar dicho análisis.
- Copia simple de los certificados de Saneamiento Ambiental vigente a nombre de la planta productora y/o contratista, los documentos requeridos deben ser emitidos por Empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento a lo establecido en D.S. N° 022-2001-SA y R.M N° 449-2001-SA/DM, así mismo se debe adjuntar la Resolución y Constancia de seguridad ocupacional otorgada por el Ministerio de Salud.
- Para los Alimentos Elaborados industrialmente (FABRICADOS) se solicita Copia Simple Vigente de la Copia Simple Vigente del Certificado de la Validación Técnica del Plan HACCP.
- Para el caso de alimentos de procesamiento primario se solicita Copia Simple Vigente del Certificado de Autorización Sanitaria Agraria SENASA.

#### 12. CONSIDERACIONES

- a) Antes de emitir la conformidad la entidad podrá Consultar a los organismos de inspección acreditados por INACAL sobre la veracidad de los certificados entregados en cada lote de encontrarse que estos son falsos o ha sido adulterados, se informará al área encargada de contrataciones para que proceda de acuerdo a Ley y se informe a las autoridades competentes.
- b) Los bienes entregados serán revisados por la nutricionista del Área de Bienestar Social de la Oficina de Recursos Humanos, en caso que no cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas el proveedor deberá cambiar sin costo alguno para la entidad en un plazo máximo de 05 (cinco) días calendarios.
- c) El precio ofertado incluye todos los tributos, inspecciones, pruebas de calidad, de ser el caso y / otros conceptos que puedan tener incidencia sobre el costo del bien a contratar.
- d) El contratista para la entrega debe mantener obligatoriamente un stock de seguridad que le permita cubrir posibles contingencias tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción, entre otras.

.....  
Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA  
  
.....  
Lic. Mirya Pinto Rivera  
V° AREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana "

- e) El contratista debe reponer los alimentos que tengan cualquier falla, la reposición debe darse en un plazo de 2 días calendarios contados al día siguiente de notificado la(s) observación(es), los costos serán asumidos por el contratista.

### 13. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada

### 14. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados siendo el plazo máximo de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, la conformidad de la prestación por parte de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

### 15. PERFIL DEL CONTRATISTA:

- ✓ El contratista puede ser una persona natural o jurídica.
- ✓ No estar impedido para contratar con el Estado, según el artículo 11° de la Ley de las Contrataciones del Estado.
- ✓ Registro Nacional de Proveedores RNP, vigente.
- ✓ El contratista debe ser del rubro de alimentos y su comercialización.
- ✓ El contratista es responsable del cumplimiento de la calidad de los alimentos.

### 16. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del proveedor en la contratación de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso, la penalidad se aplica automáticamente y se aplica la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, y consultorías: F= 0.40.

Cuando se llegue a cubrir el Monto Máximo de la Penalidad, la entidad podrá proceder a la resolución del contrato por incumplimiento.

### 17. OTRAS PENALIDADES

De acuerdo con el artículo 163 se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación. Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Si los resultados consignados en los certificados de calidad son diferentes a los que la Entidad obtenga en evaluaciones inopinadas, a través de laboratorios acreditados.	2 % del monto del contrato	Remitir una muestra de los bienes presentes en almacén para que sean evaluados por laboratorios acreditados. Informe del nutricionista del Área de Bienestar Social

#### 18. CONFIDENCIALIDAD

El contratista y/o su personal que asigne para el cumplimiento de las actividades del servicio y/o entrega del bien se compromete a no revelar, comentar, suministrar o transferir de cualquier forma a terceros, cualquier información que hubiese recibido directa o indirectamente del Gobierno Regional de Moquegua o que hubiese sido generada como parte de la ejecución de la prestación. El incumplimiento de esta obligación es causal de resolución de contrato y de ser el caso interponer acciones legales que correspondan.

#### 19. REQUISITOS DE CALIFICACION

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p>Requisitos:</p> <p><u>ACEITE VEGETAL / ARROZ PILADO EXTRA / AZÚCAR RUBIA / FIDEOS CORTOS / FIDEOS LARGOS / HARINA DE TRIGO / HARINA DE TRIGO PREPARADA / HARINA INSTANTÁNEA DE HABAS / HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA / QUINUA GRADO 1 / SAL DE MESA / PAPA SECA / ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN / LECHE EVAPORADA ENTERA / LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA / LECHE LIBRE DE LACTOSA / YOGURT / FRUTOS SECOS / CHOCOLATE PARA TAZA / MANTEQUILLA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.</li> <li>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 la 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.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p>

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

**ARVEJA CALIDAD 1 EXTRA / FRIJOL CANARIO EXTRA / GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA / LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA / MAÍZ CHULLPI CATEGORÍA 1 / PALLAR EXTRA / QUINUA GRADO 1/ HUEVO DE GALLINA.**

- 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.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

**FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**

- Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

**Acreditación:**

**ACEITE VEGETAL/ ARROZ PILADO EXTRA / AZÚCAR RUBIA / FIDEOS CORTOS / FIDEOS LARGOS / HARINA DE TRIGO / HARINA DE TRIGO PREPARADA / HARINA INSTANTÁNEA DE HABAS / HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA / QUINUA GRADO 1 / SAL DE MESA / PAPA SECA / ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN / LECHE EVAPORADA ENTERA / LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA / LECHE LIBRE DE LACTOSA / YOGURT / FRUTOS SECOS / CHOCOLATE PARA TAZA / MANTEQUILLA**

- Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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 la 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.

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(6) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

**ARVEJA CALIDAD 1 EXTRA / FRIJOL CANARIO EXTRA / GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA / LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA / MAIZ CHULLPI CATEGORÍA 1 / PALLAR EXTRA / QUINUA GRADO 1/ HUEVO DE GALLINA**

- 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.

**FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente [REDACTED], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes VENTA DE ALIMENTOS EN GENERAL ó Venta de abarrotes en general ó venta de insumos alimenticios a entidades públicas ó privadas ó ventas de vales de consumo de alimentos.

**Acreditación:**

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

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Riveta  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### Importante

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

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA  
Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



ANEXOS  
CONSOLIDADO GENERAL DEL REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	DESGLOSE DE LA CANTIDAD DE ALIMENTOS A REQUERIR														CANTIDAD TOTAL	
			4256.0	52.0	46.0	21.0	57.0	112.0	14.0	36.0	9.0	7.0	5.0	2.0				
1	Acetate comestible x 300 ml contenido neto de girasol, maíz, canola	Unid.															4617.0	
2	Aroz pilado extra -añejo x 1kg peso neto	Kg	6384.0	78.0	70.0	32.0	84.0	175.0	21.0	54.0	14.0	11.0	7.0	4.0			6934.0	
3	Aveja partida calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
4	Azúcar rubia doméstica x 1kg peso neto	Kg	4560.0	56.0	50.0	23.0	60.0	126.0	15.0	39.0	10.0	8.0	5.0	3.0			4955.0	
5	Fideos cortos pasta x 235 a 250 gr peso neto	Kg	2280.0	28.0	25.0	11.5	30.0	63.0	7.5	19.5	5.0	4.0	2.5	1.0			2477.0	
6	Fideos largos pasta x 300 a 350 gr peso neto	Unid.	2280.0	28.0	26.0	12.0	30.0	63.0	8.0	21.0	5.0	4.0	3.0	2.0			2482.0	
7	Filete de atún en aceite vegetal x 140 gr peso neto	Unid.	7296.0	88.0	80.0	36.0	96.0	196.0	24.0	60.0	16.0	12.0	8.0	4.0			7916.0	
8	Frijol canario calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
9	Garbanzo calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
10	Harina de trigo x 1kg peso neto	Kg	608.0	8.0	6.0	3.0	9.0	14.0	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	1.0			660.0	
11	Harina de trigo preparada x 1kg peso neto	Kg	608.0	8.0	6.0	3.0	9.0	14.0	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	1.0			660.0	
12	Harina instantánea de habas x 1kg peso neto	Kg	152.0	2.0	2.0	1.0	3.0	7.0	1.0	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0			175.0	
13	Hojuela de avena pre cocida x 300 gr peso neto	Unid.	912.0	12.0	10.0	5.0	12.0	28.0	3.0	9.0	2.0	2.0	1.0	1.0			997.0	
14	Lenteja Calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
15	Maíz chulpi categoría primera x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
16	Pallar calidad extra x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
17	Quinoa grado 1 x 500 gr peso neto	Kg	912.0	11.0	10.0	5.0	12.0	24.5	3.0	7.5	2.0	1.5	1.0	0.5			990.0	
18	Sal de mesa x 1kg peso neto	Kg	912.0	12.0	10.0	5.0	12.0	28.0	3.0	9.0	2.0	2.0	1.0	1.0			997.0	
19	Papa seca x 500 gr peso neto	Kg	608.0	8.0	7.0	3.0	9.0	17.5	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	0.5			664.0	
20	Huevo de gallina calidad primera regular x 30 unidades	Paquete	608.0	8.0	8.0	3.0	9.0	14.0	2.0	6.0	2.0	1.0	1.0	1.0			663.0	
21	Acetate de oliva extra virgen x 1litro contenido neto	Litro	760.0	10.0	8.0	4.0	9.0	21.0	3.0	6.0	2.0	1.0	1.0	1.0			826.0	
22	Leche evaporada entera x 330 gr contenido neto	Unid.	3648.0	44.0	40.0	18.0	48.0	98.0	12.0	30.0	8.0	6.0	4.0	2.0			3958.0	
23	Leche parcialmente descremada x 330 gr contenido neto	Unid.	3648.0	44.0	40.0	18.0	48.0	98.0	12.0	30.0	8.0	6.0	4.0	2.0			3958.0	
24	Leche libre de lactosa x 330 gr contenido neto	Unid.	3648.0	44.0	40.0	18.0	48.0	98.0	12.0	30.0	8.0	6.0	4.0	2.0			3958.0	
25	Yogurt x 1kg contenido neto	Kg	456.0	6.0	6.0	2.0	6.0	14.0	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	1.0			502.0	
26	Frutos secos (surtido de maní, pasas, almendras, pecanas) x 150 gr peso neto	Unid.	2280.0	28.0	26.0	12.0	30.0	63.0	8.0	21.0	5.0	4.0	3.0	2.0			2482.0	
27	Chocolate para taza en barra x 300 gr peso neto	Unid.	304.0	4.0	4.0	2.0	3.0	7.0	1.0	3.0	1.0	1.0	1.0	1.0			332.0	
28	Maniquilla x 180 gr contenido neto	Unid.	608.0	8.0	6.0	3.0	9.0	14.0	2.0	6.0	1.0	1.0	1.0	1.0			660.0	

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

LIC. MATEO PIRTO RIVERA  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829





"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

**COMPOSICION DEL CANASTA DE ALIMENTOS PARA ATENCION DE LOS  
TRABAJADORES (la cantidad varía de acuerdo al periodo de actividad laboral)**

ITEM	DESCRIPCION	Unidad	Cantidad
1	Aceite comestible x 900 ml contenido neto de girasol, maíz, canola	Unid.	28
2	Arroz pilado extra -añejo x 1 kg peso neto	Kg	42
3	Arveja partida calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	4
4	Azúcar rubia domestica x 1 kg peso neto	Kg	30
5	Fideos cortos pasta surtido x 235 a 250 gr peso neto	Kg	15
6	Fideos largos pasta spaghetti x 900 a 950 gr peso neto	Unid.	15
7	Filete de atún en aceite vegetal x 140 gr peso neto	Unid.	48
8	Frijol canario calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	4
9	Garbanzo calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	4
10	Harina de trigo x 1 kg peso neto 1 kg	Kg	4
11	Harina de trigo preparada x 1 kg peso neto	Kg	4
12	Harina instantánea de habas x 1 kg peso neto	Kg	1
13	Hojuela de avena pre cocida x 900 gr peso neto	Unid.	6
14	Lenteja Calidad 1 extra x 500 gr peso neto	Kg	4
15	Maiz chullpi categoría primera x 500 gr peso neto	Kg	4
16	Pallar calidad extra x 500 gr peso neto	Kg	4
17	Quinoa grado 1 x 500 gr peso neto	Kg	6
18	Sal de mesa x 1 kg peso neto	Kg	6
19	Papa seca x 500 gr peso neto	Kg	4
20	Huevo de gallina calidad primera regular x 30 unidades	Paquete	4
21	Aceite de oliva extra virgen x 1 litro contenido neto	Litro	5
22	Leche evaporada entera x 390 gr contenido neto	Unid.	24
23	Leche parcialmente descremada x 390 gr contenido neto	Unid.	24
24	Leche libre de lactosa x 390 gr contenido neto	Unid.	24
25	Yogurt x 1 kg contenido neto	Kg	3
26	Frutos secos (surtido de mani, pasas, almendras, pecanas y otros) x 150 gr peso neto	Unid.	15
27	Chocolate para taza en barra x 300 gr peso neto	Unid.	2
28	Mantequilla x 180 gr contenido neto	Unid.	4

**ANEXO N° 1: VALE DE ALIMENTOS COMPLEMENTO NUTRICIONAL**



NRO DE VALE .....

**VALE DE ALIMENTOS DEL  
COMPLEMENTO NUTRICIONAL**



**CEREALES**

• Nombres y Apellidos: .....

• DNI: .....

• Firma: .....

FECHAS DE ENTREGA

HORARIO DE ENTREGA

LUGAR DE ENTREGA

Lic. Nut. Amparo R. Llerena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

ANEXO 2. CARTA DIRIGIDA DEL LA ENTIDAD AL TRABAJADOR BENEFICIARIO

Moquegua, de de 2025

**CARTA N°** -2025-GRM/ORA-ORH

Señor(a)

DNI:

Presente. -

**Asunto** : ENTREGA DE ALIMENTOS DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL.

**Referencia** : COMPLEMENTO NUTRICIONAL QUE OTORGA EL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA PARA EL PERSONAL NOMBRADO ACTIVO, REPUESTOS JUDICIALES Y PERMANENTE AFILIADO AL SINDICATO DE TRABAJADORES DEL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA (SITRAMOQ) Y EL SINDICATO DE TRABAJADORES UNIDOS DEL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA (SITRAU) Y CONTRATADOS PERMANENTES", ACTA DE NEGOCIACION COLECTIVA PERIODO 2023.

Previo cordial saludo, por intermedio de la presente me dirijo a usted con la finalidad de hacerle entrega de los siguientes víveres, contemplados en el Proceso de Selección según referencia:

COMPOSICION DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL (Varía de acuerdo a cada trabajador)

ITEM	DESCRIPCION	Unidad	Canti dad
1	Aceite comestible x contenido neto 900 ml de girasol, maíz, canola	Unidad	28
2	Arroz pilado extra -añejo x peso neto 1 kg	Kg	42
3	Arveja partida calidad 1 extra x peso neto 500 gr	Kg	4
4	azúcar rubia domestica x peso neto 1kg	Kg	30
5	Fideos cortos pasta x peso neto 225 gr- 250 gr	Kg	15
6	Fideos largos pasta x peso neto 900 gr – 1 kg	Unidad	15
7	Filete de atún en aceite vegetal x 140 peso neto	Unidad	48
8	Frijol canario calidad 1 extra x peso neto 0.5kg	Kg	4
9	Garbanzo calidad 1 extra x peso neto 0.5 kg	Kg	4
10	Harina de trigo x peso neto 1 kg	Kg	4
11	Harina de trigo preparada x peso neto 1 kg	Kg	4
12	Harina instantánea de habas x peso neto 1 kg	Kg	1
13	Hojuela de avena pre cocida x peso neto 900 gr	Unidad	6
14	Lenteja Calidad 1 extra x peso neto 0.5 kg	Kg	4
15	Maíz Chulpi categoría primera x peso neto 0.5 kg	Kg	4
16	Pallar calidad extra x peso neto 0.5 kg	Kg	4
17	Quinoa grado 1 x peso neto 0.5 kg	Kg	6
18	Sal de mesa x peso neto 1 kg	Kg	6
19	Papa seca x peso neto 0.5kg	Kg	4
20	Huevo de gallina calidad primera regular x 30 unidad	paquete	4
21	Aceite de oliva extra virgen x contenido neto 1 litro	Litro	5
22	Leche evaporada entera x contenido neto 390 gr	Unidad	24
23	Leche evaporada parcialmente descremada x contenido neto 390 gr	Unidad	24
24	Leche evaporada libre de lactosa x contenido neto 390 gr	Unidad	24
25	Yogurt contenido neto 1kg	Kg	3
26	Frutos secos (surtido de maní, pasas, almendras, pecanas y otros) x peso neto 150 gr	Unidad	15
27	Chocolate para taza en barra x peso neto 300 gr	Unidad	2
28	Mantequilla x contenido neto 180 gr	Unidad	4

El presente documento será atendido al portador, asimismo su extravió queda a entera responsabilidad del servidor.

Para el recojo de víveres el personal beneficiario deberá de tener en cuenta la cantidad de alimentos a recibir en función al periodo laboral activo del año 2023, así mismo se considera prever el medio de transporte "movilidad" y envases, bolsas, sacos, etc.).

El personal a cargo de la entrega y distribución no se responsabiliza por los daños ocasionados durante el traslado y/o carga de los alimentos a ningún punto en específico.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

Lic. Nut. Amparo R. Lletena Apaza  
CNP 1829

GOBIERNO REGIONAL MOQUEGUA

Lic. Mireya Pinto Rivera  
(e) AREA DE BIENESTAR SOCIAL

### Importante

*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

A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b><u>ACEITE VEGETAL/ ARROZ PILADO EXTRA / AZÚCAR RUBIA / FIDEOS CORTOS / FIDEOS LARGOS / HARINA DE TRIGO / HARINA DE TRIGO PREPARADA / HARINA INSTANTÁNEA DE HABAS / HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA / QUINUA GRADO 1 / SAL DE MESA / PAPA SECA / ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN / LECHE EVAPORADA ENTERA / LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA / LECHE LIBRE DE LACTOSA / YOGURT / FRUTOS SECOS / CHOCOLATE PARA TAZA / MANTEQUILLA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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.</li> <li>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 la 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.</li> </ul> <p><b>Nota:</b></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</i></p> <p><b><u>ARVEJA CALIDAD 1 EXTRA / FRIJOL CANARIO EXTRA / GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA / LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA / MAÍZ CHULLPI CATEGORÍA 1 / PALLAR EXTRA / QUINUA GRADO 1 / HUEVO DE GALLINA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p><b>Nota:</b></p> <p><i>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.</i></p>

*La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.*

#### **FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**

- Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

#### **Importante**

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

Acreditación:

**ACEITE VEGETAL/ ARROZ PILADO EXTRA / AZÚCAR RUBIA / FIDEOS CORTOS / FIDEOS LARGOS / HARINA DE TRIGO / HARINA DE TRIGO PREPARADA / HARINA INSTANTÁNEA DE HABAS / HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA / QUINUA GRADO 1 / SAL DE MESA / PAPA SECA / ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN / LECHE EVAPORADA ENTERA / LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA / LECHE LIBRE DE LACTOSA / YOGURT / FRUTOS SECOS / CHOCOLATE PARA TAZA / MANTEQUILLA**

- Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en 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 la 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.

**ARVEJA CALIDAD 1 EXTRA / FRIJOL CANARIO EXTRA / GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA / LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA / MAÍZ CHULLPI CATEGORÍA 1 / PALLAR EXTRA / QUINUA GRADO 1 / HUEVO DE GALLINA**

- 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.



#### **FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

#### **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.*

#### **B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 446,000.00 (CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/. 111,500.00 (CIENTO ONCE MIL QUINIENTOS CON 00/100 SOLES)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes **VENTA DE ALIMENTOS EN GENERAL O VENTA DE ABARROTES EN GENERAL O VENTA DE INSUMOS ALIMENTICIOS A ENTIDADES PUBLICAS O PRIVADAS O VENTAS DE VALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS.**

##### Acreditación:

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

<p>abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="292 1301 1382 1462" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> </div>
---

#### 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*

<sup>11</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

*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.*

## 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> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta  <i>P<sub>i</sub></i> = Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i> = Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i> = Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

### Importante

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

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

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

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

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

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

<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.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **Importante**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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.

<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).



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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

**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>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

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>		Sí	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.*

#### Importante

<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 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.

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

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**  
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>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

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.

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

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



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>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.*

<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.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

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.*

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

#### COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1

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>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<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.

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**  
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>24</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>25</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>26</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 9

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**  
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.*

## ANEXO N° 10

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

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.*

**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 SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2025-GRM-1**

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.*