

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°**

**0004-2023-INCN**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE LEGUMINOSAS, VIVERES  
SECOS Y OTROS PARA 24 MESES**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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


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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS



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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita 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.

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

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

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

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

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

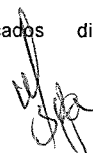
## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

<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>



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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las

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

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

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

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### Importante

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

##### Importante

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

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

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

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





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### *Advertencia*

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLOGICAS  
 RUC N° : 20131380012  
 Domicilio legal : JR ANCASH 1271 LIMA  
 Teléfono: : 4117700-232  
 Correo electrónico: : svegau@incn.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de LEGUMINOSAS, VIVERES SECOS Y OTROS PARA 24 MESES.

| ITEM PAQUETE<br>N° | DESCRIPCIÓN DEL<br>PAQUETE               | SUB ITEM<br>PAQUE N° | DESCRIPCIÓN DE LOS SUB ÍTEMS<br>PAQUETE | UNIDAD DE<br>MEDIDA | CANTIDAD |
|--------------------|------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|---------------------|----------|
| 1                  | LEGUMINOSAS,<br>VÍVERES SECOS Y<br>OTROS | 1.1                  | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 -<br>EXTRA     | KILOGRAMO           | 600 ✓    |
|                    |                                          | 1.2                  | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 -<br>EXTRA     | KILOGRAMO           | 480 ✓    |
|                    |                                          | 1.3                  | FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1<br>EXTRA      | KILOGRAMO           | 480 ✓    |
|                    |                                          | 1.4                  | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 -<br>EXTRA    | KILOGRAMO           | 480 ✓    |
|                    |                                          | 1.5                  | GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA              | KILOGRAMO           | 600 ✓    |
|                    |                                          | 1.6                  | LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA                 | KILOGRAMO           | 600 ✓    |
|                    |                                          | 1.7                  | PALLAR CALIDAD EXTRA                    | KILOGRAMO           | 600 ✓    |
|                    |                                          | 1.8                  | AZÚCAR RUBIA                            | KILOGRAMO           | 12,000 ✓ |
|                    |                                          | 1.9                  | FIDEOS CORTOS                           | KILOGRAMO           | 720 ✓    |
|                    |                                          | 1.10                 | FIDEOS LARGOS                           | KILOGRAMO           | 1,440 ✓  |
|                    |                                          | 1.11                 | HARINA DE TRIGO                         | KILOGRAMO           | 360 ✓    |
|                    |                                          | 1.12                 | HARINA DE TRIGO PREPARADA               | KILOGRAMO           | 120 ✓    |
|                    |                                          | 1.13                 | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA              | KILOGRAMO           | 1,200 ✓  |
|                    |                                          | 1.14                 | MAZORCA DE MAIZ MORADO                  | KILOGRAMO           | 480 ✓    |
|                    |                                          | 1.15                 | PAPA SECA                               | KILOGRAMO           | 600 ✓    |
|                    |                                          | 1.16                 | QUINUA GRADO 1                          | KILOGRAMO           | 1,440 ✓  |
|                    |                                          | 1.17                 | SAL DE COCINA                           | KILOGRAMO           | 2,400 ✓  |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 2** el 25-09-2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

#### 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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar importe de S/ 12.00 (DOCE con 00/100 soles) en caja de la entidad ubicada en Jr Ancash 1271 Lima y recabar en la unidad del subsistema de programación e información de la oficina de logística.

#### Importante

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

### 1.9. BASE LEGAL

- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones
- Directivas del OSCE.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobada por Decreto Supremo N° 021-2019-JUS.
- 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.
- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 004-2022-MINAGRI
- D.S. 007-98-SA y sus modificaciones
- Normas sanitarias vigentes emitidas por el SENASA
- Normas sanitarias vigentes emitidas por el MINSA
- Reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante D.S. 004-2011-AG y sus modificatorias



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

<sup>2</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/>



**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa****Importante para la Entidad**

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

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

**Advertencia**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N° de Cuenta : 00068368480

Banco : Banco de la Nación

N° CCI9 : 01806800006836848077

"

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. *de ser el caso*
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que

- e) cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.  
e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.  
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. (Anexo N° 6)  
h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

#### Importante

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

<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/>

<sup>4</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>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de partes del INCEN ubicado en el Jr. Ancash 1271 – Lima

**CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****Importante**

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

**SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN 52 FOLIOS****Advertencia**

*En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.*

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

#### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

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

###### REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

###### Requisitos:

Para las leguminosas: ✓

-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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.

###### Requisitos:

Para los Viveres secos: ✓

-Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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.

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

**Requisitos:**

Para la Mazorca de maíz morado categoría primera: ✓

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante 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.

**Advertencia**

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

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

**Advertencia**

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



## 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 ADQUISICION DE LEGUMINOSAS, VIVERES SECOS Y OTROS PARA 24 MESES, que celebra de una parte INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131380012, con domicilio legal en JR ANCASH 1271 - LIMA, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN** para la contratación de ADQUISICION DE LEGUMINOSAS, VIVERES SECOS Y OTROS PARA 24 MESES, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto ADQUISICION DE LEGUMINOSAS, VIVERES SECOS Y OTROS PARA 24 MESES.

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS MENSUALES, DE ACUERDO AL CRONOGRAMA, 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

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde LA PRIMERA ENTREGA A LOS 3 DÍAS CALENDARIOS DESDE EL DÍA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO Y LA SEGUNDA ENTREGA A LOS 28 DÍAS DEL INGRESO DE LA 1ERA ENTREGA TENIENDO EN CONSIDERACIÓN LO SIGUIENTE: - PARA LOS MESES SUBSIGUIENTES SE REALIZARÁN LAS ENTREGAS LOS PRIMEROS 5 DÍAS DE CADA MES, Y/O SEGÚN CRONOGRAMA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN.

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y EL RESPONSABLE DE ALMACÉN GENERAL DE LA OFICINA DE LOGÍSTICA y la conformidad será otorgada por EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y EL RESPONSABLE DE ALMACÉN GENERAL DE LA OFICINA DE LOGÍSTICA en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS días de producida la recepción.

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

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 2 años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **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.

*[Firma manuscrita]*



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.

b. Otras penalidades:

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD                                | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO   |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1  | Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo. | S/. 80.00          | Actas firmadas. |

El presente cuadro de sanción de faltas será verificado y sustentado mediante ACTA refrendado por el personal del contratista y jefe (a) del Servicio de Nutrición y Dietética del INCN.

El contratista será notificado por la entidad mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</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).

<sup>10</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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN

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>11</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 reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCEN  
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>13</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>14</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>15</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:

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. 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 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>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.



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN  
Presente.-

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


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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 3**

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





## ANEXO N° 4

## PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCEN

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCEN**.

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>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

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

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 6**

**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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 7**

**PRECIO DE LA OFERTA  
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-INCN  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que 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 de la prestación 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 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 la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS PARA 24 MESES

### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

#### 1.1 ÁREA USUARIA:

Servicio de Nutrición.

#### 1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de leguminosas, víveres secos y otros para los pacientes del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

#### 1.3 FINALIDAD PÚBLICA<sup>1</sup>:

Brindar raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados del instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

#### 1.4 OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

##### a. Objetivo General:

Proveer leguminosas, víveres secos y otros para cubrir el requerimiento nutricional de los pacientes hospitalizados del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

##### b. Objetivos Específicos:

-Asegurar leguminosas, víveres secos y otros para los pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.

- Garantizar alimentos de fuente calórica y proteica de origen vegetal para los pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.

#### 1.5 ACTIVIDAD DEL POI:

Asegurar la provisión adecuada de alimentación para enfermos.

### II. CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES DE(L) (LOS) BIEN(ES):

#### 2.1. Características técnicas:

<sup>1</sup> De acuerdo con el artículo 16 de la Ley, concordado con el artículo 8 del Reglamento, las especificaciones técnicas, los términos de referencia o el Expediente Técnico, que integran el requerimiento, contienen la descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación.



Lic. Nut. Debra Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

# ITEM N° 1: LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS:

## SUB ITEM N°1.1. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| Requisitos generales | Los granos de arveja partida deben:<br>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | 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 <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                             | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

*[Handwritten signature]*



SUB ITEM N°1.2. FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                    |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%               | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3º Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1º Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados.<br><br>- Ausencia de granos con hongos. |                                                                                                                                                                            |
| <u>Aspecto</u>             |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.          | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                           |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

204  
201

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición  
Versión 08

SUB ITEM N°1.3. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                                                                     |
| Denominación técnica  | : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                                                            |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                                                                             |
| Descripción general   | : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hillo de color negro o marrón. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>             |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                 |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                       | NTP 205.015:2015<br>LEGUMINOSAS Frijol.<br>Requisitos. 3ª Edición, y su<br>Corrigenda Técnica NTP<br>205.015:2015/COR 1:2016<br>CORRIGENDA 1.<br>LEGUMINOSAS. Frijol.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.<br>- Ausencia de granos con hongos.        |                                                                                                                                                                                                 |
| <u>Aspecto</u>             |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                 |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                 |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>INOCUIDAD</b>           | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                                                |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

202  
199

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

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

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

#### 2.3. Rotulado

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

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

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

#### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

*[Handwritten signature]*

201  
198

SUB ITEM N°1.4. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El frijol panamito calidad 1 – extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                              | REFERENCIA                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>             |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                     | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados.<br>- Ausencia de granos con hongos.       |                                                                                                                                                                            |
| Aspecto                    |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                                | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                           |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> |                                                                                                                                                                            |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

200  
197

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

349  
1996

SUB ITEM N°1.5. GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

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

*[Firma]*

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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



197  
194

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

### 2.3. Rotulado

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

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

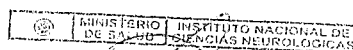
**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*  
Lic. Nut. y Diet. Paola Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

146  
A13

SUB ITEM N°1.6. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

*[Handwritten signature]*

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE  
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  
*[Handwritten signature]*  
Lic. Rul. Osorio Kpé Jélio Moreno  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6663

145  
192

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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

SUB ITEM N°1.7. PALLAR CALIDAD EXTRA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El pallar calidad extra 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) |
|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Armonizada o semiarmonizada, ligeramente aplanado | 18 - 32                 | 12,5 - 16            | 6 - 7,5               | 153 - 256               | 40 - 65                        |

El pallar calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                            |
| Requisitos generales | <p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul> | <p>NTP 205.019:2015<br/>LEGUMINOSAS. Pallar.<br/>Requisitos. 2ª Edición, y su<br/>Modificación Técnica NTP<br/>205.019:2015/MT 1: 2021<br/>LEGUMINOSAS. Pallar.<br/>Requisitos. MODIFICACIÓN<br/>TÉCNICA 1. 1ª Edición</p> |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                            |

193  
790

| CARACTERÍSTICA                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de humedad          | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                  |
| Sanidad y aspecto             | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.<br><br>Asimismo, no se debe aceptar en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados ni granos con hongos. |                                                                                                                  |
| <u>Tolerancias de calidad</u> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                  |
| - 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%                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                     | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



Lic. Ana María de la Cruz Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
ENP. N° 6803

172  
189

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



194  
198

SUB ITEM N°1.8. AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

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

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

*[Firma manuscrita]*



*[Firma manuscrita]*  
Lic. Nal. Debra Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



185  
186

SUB ITEM N°1.9. FIDEOS CORTOS.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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

488  
185

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

*[Firma]*

SUB ITEM N°1.10. FIDEOS LARGOS.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE SALUD  
Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

108  
182

SUB ITEM N°1.11. HARINA DE TRIGO.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo 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, (±5%) en base seca                                    | Máximo 0,75%                                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |
| Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%                                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |
| Aspecto                                                        | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                                                                                   |
| Color                                                          | Blanco cremoso                                                                                                                                          |                                                                                                                                                   |
| Olor                                                           | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.                                                                                              | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| <b>MICRONUTRIENTES</b>                                         | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia                                                                              |                                                                                                                                                   |

184  
131

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

Precisión 1: Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

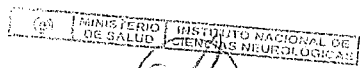
## 2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

*[Firma manuscrita]*



*[Firma manuscrita]*  
Dra. Msc. Debora Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

183  
180

SUB ITEM N°1.12. HARINA DE TRIGO PREPARADA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

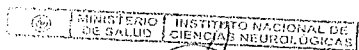
2.1. Del bien

La harina de trigo 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 estados) 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 preparada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                          | REFERENCIA                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| Humedad                                                       | Máximo 15,00%                                                                                                                                           | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición                                             |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                   | Máximo 0,75%                                                                                                                                            |                                                                                                                                                    |
| Acidez, (±10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%                                                                                                                                            |                                                                                                                                                    |
| Aspecto                                                       | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                                                                                    |
| Color                                                         | Blanco cremoso                                                                                                                                          |                                                                                                                                                    |
| Olor                                                          | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.                                                                                              |                                                                                                                                                    |
| 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.                                                                             |                                                                                                                                                    |

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*  
Lic. Pnl. Debora Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

182  
179

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                        | REFERENCIA                                                                                                                                                              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

*u/*  
*Spa*

INSTITUTO NACIONAL DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS

*Oficina*

Dr. Neri Delgado Ríos Delgado Moreno  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP, N° 6893



128

SUB ITEM N°1.13. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA  
Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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<br>HOJUELAS DE AVENA.<br>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 físicoquímicos    |                                                                                                                                            |                                                                                      |
| Humedad                      | Máximo 12,00%                                                                                                                              |                                                                                      |
| Proteína (base seca) (x 5,7) | Mínimo 10,50%                                                                                                                              |                                                                                      |

168  
177

| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                   |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                               |
| 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 <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                       |
|                                  |                                                                                                                                                                    | 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. |

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido 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, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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

- 379  
- 976

•

SUB ITEM N°1.14. MAZORCA DE MAÍZ MORADO.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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


| CARACTERÍSTICA                                  | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                    | REFERENCIA                                                                      |                                                 |         |   |             |    |              |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------|---|-------------|----|--------------|
| CALIDAD                                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Requisitos sensoriales                          |                                                                                                                                                                   | NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición |                                                 |         |   |             |    |              |
| Aspecto general                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Entera o partida sin granos defectuosos</li><li>- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos</li><li>- Limpia</li></ul> |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Olor                                            | Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)                                          |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Sabor                                           | Característico, sin sabores extraños                                                                                                                              |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Color                                           | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)                                                                                       |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Calibre                                         | <table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>                |                                                                                 | Código de calibre                               | Mazorca | I | 12 cm o más | II | 6 cm a 12 cm |
| Código de calibre                               | Mazorca                                                                                                                                                           |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| I                                               | 12 cm o más                                                                                                                                                       |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| II                                              | 6 cm a 12 cm                                                                                                                                                      |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Requisitos físicoquímicos                       |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Humedad                                         | Máximo 13%                                                                                                                                                        |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Porcentaje de antocianina                       | mínimo 0,8%                                                                                                                                                       |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Longitud (base hasta la punta de la mazorca)    | Mayor a 6 cm                                                                                                                                                      |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Requisitos de Sanidad                           |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Defectos de apariencia externa                  |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Apariencia de la mazorca                        | <table><tr><td>Mazorca entera con granos completos</td></tr><tr><td>Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos</td></tr></table>                             | Mazorca entera con granos completos                                             | Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos |         |   |             |    |              |
| Mazorca entera con granos completos             |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |
| Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos |                                                                                                                                                                   |                                                                                 |                                                 |         |   |             |    |              |

Versión 01

Página 1 de 3



Lic. Nut. Debora Rodo Delas Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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



170  
173

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## SUB ITEM N°1.15. PAPA SECA.

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna

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

171

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

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

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

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

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



Dr. Juan Roberto Rodríguez Moreno  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

### 2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Lic. Msc. Deborah Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CHP. N° 6503

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

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

Lic. Ren. Quirós Rodolfo Moreno  
 Jefe del Servicio de Nutrición  
 CRR, N° 6803

167  
166

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

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

*[Firma]*

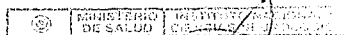
MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE PROMOCIÓN Y DEFENSA DE LA SALUD  
 Lic. Nut. Deben Rode Dela Alvarado  
 Jefa del Servicio de Nutrición  
 CNP N° 6603

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Lic. Nut. Debra Delia Morán  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. 126603

a. Presentación del producto:

ITEM N° 1: LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS:

SUB ITEM N°1.1. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.2. FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.3. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.4. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.5. GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1:

-Calibre (tamaño del grano): Calibre mediano.

SUB ITEM N°1.6. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 1:

- Calibre (tamaño): Calibre 2.

SUB ITEM N°1.7. PALLAR CALIDAD EXTRA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.8. AZÚCAR RUBIA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.9. FIDEOS CORTOS.

Precisión 1:

-Tipo de fideos corto: Canuto, tornillo, macarrón.

SUB ITEM N°1.10. FIDEOS LARGOS.

Precisión 1:

-Tipo de fideos largo: Delgado "spaghetti"

SUB ITEM N°1.11. HARINA DE TRIGO.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.12. HARINA DE TRIGO PREPARADA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.13. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.

Precisión 1: No se requiere.

SUB ITEM N°1.14. MAZORCA DE MAÍZ MORADO.

Precisión 1:

-Código de calibre: Calibre I -12 cm a más.

SUB ITEM N°1.15. PAPA SECA.

Precisión 1: Ninguna.

SUB ITEM N°1.16. QUINUA GRADO 1.

Precisión 1:

-Tamaño del grano: Quinoa grano grande - grado 1.

-Diámetro del grano: Mayor a 1,70 mm.

SUB ITEM N°1.17. SAL DE COCINA.

Precisión 1: Ninguna.

b. Envase y embalaje:

Se debe cumplir con lo establecido en el numeral 2.2 Envase y/o embalaje de las Fichas técnicas aprobadas.

ITEM N° 1: LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS:

SUB ITEM N°1.1. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 2:

-Peso neto por envase: De 5Kg. Del producto.

-Material del envase: Bolsas de uso alimentario.

-Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.2. FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 2:

-Peso neto por envase: De 5Kg del producto.

-Material del envase: Bolsas de uso alimentario.

-Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.3. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 2:

-Peso neto por envase: De 5Kg. Del producto.

-Material del envase: Bolsas de uso alimentario.

-Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.4. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA.

Precisión 2:

-Peso neto por envase: De 5Kg. Del producto.

-Material del envase: Bolsas de uso alimentario.

-Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.



Lic. Nut. Rocío Rodríguez Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP N° 6803



**SUB ITEM N°1.5. GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 5Kg. Del producto.
- Material del envase: Bolsas de uso alimentario.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

**SUB ITEM N°1.6. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 5 Kg. Del producto.
- Material del envase: Bolsas de polietileno.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

**SUB ITEM N°1.7. PALLAR CALIDAD EXTRA.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 5 Kg. Del producto.
- Material del envase: Bolsa de polietileno.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

**SUB ITEM N°1.8. AZÚCAR RUBIA.**

**Precisión 2:**

- Peso Neto por envase: 1 y/o 5 Kg; Material del Envase: Bolsas de plástico de polietileno; Tipo de cerrado: Sellado al vacío.

**SUB ITEM N°1.9. FIDEOS CORTOS.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 250 y/o 500 g. Del producto.
- Material del envase: Bolsas de uso alimentario.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

**SUB ITEM N°1.10. FIDEOS LARGOS.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 0.5 y/o 1Kg. Del producto.
- Material del envase primario: Bolsas de uso alimentario.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

**SUB ITEM N°1.11. HARINA DE TRIGO.**

**Precisión 2:**

- Peso neto por envase: De 1 y/o 2 Kg. Del producto.
- Material del envase: De primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

*W/S*

SUB ITEM N°1.12. HARINA DE TRIGO PREPARADA.

Precisión 2:

- Peso neto por envase: De 1 y/o 2 Kg. Del producto.
- Material del envase: De primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.13. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.

Precisión 2:

- Contenido neto por envase: De 1; 2; 5 y/o 10 Kg de producto.
- Material del envase: Bolsas de uso alimentario.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.14. MAZORCA DE MAÍZ MORADO.

Precisión 2:

- Peso neto por envase: De 1; 2; 5 y/o 10 Kg. Del producto.
- Material del envase: Bolsas de polietileno.
- Tipo de cerrado: Cerrado con precinto o sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.15. PAPA SECA.

Precisión 2:

- Peso neto por envase: De 1 y/o 5 Kg. Del producto.
- Material del envase: Bolsa de polietileno.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.16. QUINUA GRADO 1.

Precisión 2:

- Peso neto por envase: De 0.5; 1 y/o 5 Kg. De producto.
- Material del envase: Bolsas de polietileno.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

SUB ITEM N°1.17. SAL DE COCINA.

Precisión 2:

- Peso neto por envase primario: De 1 Kg del producto.
- Material del envase: Bolsas de polietileno.
- Tipo de cerrado: Sellado herméticamente.

c. Rotulado:

Se debe cumplir con lo establecido en el numeral 2.3. Rotulado de las Fichas técnicas aprobadas por cada Sub ítem.

**ITEM N° 1: LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS:**

163  
160

**SUB ITEM N°1.1. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.2. FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.3. FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.4. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.5. GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.6. LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.7. PALLAR CALIDAD EXTRA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.8. AZÚCAR RUBIA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.9. FIDEOS CORTOS.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.10. FIDEOS LARGOS.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.11. HARINA DE TRIGO.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.



**SUB ITEM N°1.12. HARINA DE TRIGO PREPARADA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.13. HOJUELA DE AVENA DE PRECOCIDA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.14. MAZORCA DE MAÍZ MORADO.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.15. PAPA SECA.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.16. QUINUA GRADO 1.**

**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**SUB ITEM N°1.17. SAL DE COCINA.**

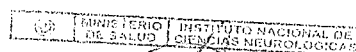
**Precisión 3:** Se debe precisar la fecha de vencimiento del producto, siendo este mínimo 5 meses posterior al ingreso por almacén.

**d. Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, Reglamentos y demás normas:**

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98 SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014- SA.
- Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus Modificatorias.
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS. CXS 193-1995 (2019).
- Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional.
- Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano.
- Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.

**e. Normas técnicas:**

- CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES.
- NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
- NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición.



*Lic. Nut. Dalmya Rode Delao Moreno*  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803

- NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
- NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
- NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
- NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.
- NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
- NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición.
- NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
- 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.
- NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
- NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
- TP 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.

**f. Garantía Comercial del(os) bien(es):**

La garantía comercial para los víveres secos y otros deberá ser de acuerdo a la vida útil o vigencia de acuerdo a las especificaciones técnicas y compromiso de canje por defectos y/o reposición de vicios ocultos del producto, con un plazo de 1 día calendario una vez notificado.

**g. Protocolos sanitarios:**

Durante la permanencia en las instalaciones del INCN, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal los siguientes equipos de protección para la entrega de los bienes.

El personal de la empresa contratista debe tener pleno conocimiento de las actividades y cumplir con utilizar vestimenta limpia y fotocheck.

**III. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

**3.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**3.1.1 Lugar de entrega:**

La ejecución de la prestación será en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ubicada en Jr. Ancash N° 1271- Barrios Altos, Lima. Almacenes del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

Lugar: Almacén del INCN.

Horario: 08:00 horas a 10:00 horas.

**3.1.2 Plazo de entrega:**

Plazo de Entrega: A los (3) días calendarios desde el día siguiente de [SUSCRITO EL CONTRATO], presentará la 1ª entrega de los bienes.

-El ingreso debe ser según cronograma y según horarios determinados por el Servicio de Nutrición una vez suscrito el contrato.

*[Firma manuscrita]*

### 3.2. Forma de entrega

#### a. Entregables:

La prestación será por el plazo de (2) años o veinticuatro meses. El bien materia de la presente convocatoria se entregará la 1° ENTREGA en el plazo de (3) Días calendarios desde el día siguiente de [SUSCRITO EL CONTRATO], y la 2° ENTREGA a los 28 días después del ingreso de la 1° entrega, teniendo en consideración lo siguiente:

- Para los meses subsiguientes se realizarán las entregas los primeros 5 días de cada mes, y/o según cronograma del Servicio de Nutrición.

#### b. Transporte:

Debe ser vehículo isotérmo (furgón) para lo cual deberá adjuntar copia de tarjeta de propiedad del vehículo que realizará el transporte (en caso de ser alquilado deberá adjuntar el contrato de alquiler) y tarjeta de circulación vigente. El transporte deberá ser en vehículos exclusivos para transporte del alimento en óptimas condiciones de higiene, con temperaturas adecuadas debiendo ser entregados en envases de plástico limpios. Asimismo, deberá estar en buenas condiciones de higiene cumpliendo la Guía técnica de transporte de SENASA (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art. 17 del D.S N° 004-2011-AG.)



Lic. Nut. *Delia Roda Delao Moreno*  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP N° 6803

c. Suministros:

ITEM N° 1: LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS:

| N°        | Descripción                        | Unidad de Medida | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|-----------|------------------------------------|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| ITEM N°1. | LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS |                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |
| 1.1       | Averja Partida calidad 1 - Extra   | Kilogramos       | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25     | 25     | 25     |
| 1.2       | Frijol Canario calidad 1 - Extra   | Kilogramos       | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20     | 20     | 20     |
| 1.3       | Frijol Castilla calidad 1 - Extra  | Kilogramos       | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20     | 20     | 20     |
| 1.4       | Frijol Panamito calidad 1 - Extra  | Kilogramos       | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20     | 20     | 20     |
| 1.5       | Garbanzo calidad 1 - Extra         | Kilogramos       | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25     | 25     | 25     |
| 1.6       | Lenteja calidad 1 Extra            | Kilogramos       | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25     | 25     | 25     |
| 1.7       | Pallar calidad Extra               | Kilogramos       | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25     | 25     | 25     |
| 1.8       | Azúcar rubia                       | Kilogramos       | 500   | 500   | 500   | 500   | 500   | 500   | 500   | 500   | 500   | 500    | 500    | 500    |
| 1.9       | Fideos cortos                      | Kilogramos       | 30    | 30    | 30    | 30    | 30    | 30    | 30    | 30    | 30    | 30     | 30     | 30     |
| 1.10      | Fideos largos                      | Kilogramos       | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60     | 60     | 60     |
| 1.11      | Harina de trigo                    | Kilogramos       | 15    | 15    | 15    | 15    | 15    | 15    | 15    | 15    | 15    | 15     | 15     | 15     |
| 1.12      | Harina de trigo preparada          | Kilogramos       | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5     | 5      | 5      | 5      |
| 1.13      | Hojuela de Avena precocida         | Kilogramos       | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50    | 50     | 50     | 50     |
| 1.14      | Mazorca de maíz morada             | Kilogramos       | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20     | 20     | 20     |
| 1.15      | Papa seca                          | Kilogramos       | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25    | 25     | 25     | 25     |
| 1.16      | Quinoa grado I                     | Kilogramos       | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60    | 60     | 60     | 60     |
| 1.17      | Sal de cocina                      | Kilogramos       | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100   | 100    | 100    | 100    |

| N°        | Descripción                        | Unidad de Medida | MES 13 | MES 14 | MES 15 | MES 16 | MES 17 | MES 18 | MES 19 | MES 20 | MES 21 | MES 22 | MES 23 | MES 24 | TOTAL |
|-----------|------------------------------------|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| ITEM N°1. | LEGUMINOSAS, VÍVERES SECOS Y OTROS |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |       |
| 1.1       | Averja Partida calidad 1 - Extra   | Kilogramos       | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 600   |
| 1.2       | Frijol Canario calidad 1 - Extra   | Kilogramos       | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 480   |
| 1.3       | Frijol Castilla calidad 1 - Extra  | Kilogramos       | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 480   |
| 1.4       | Frijol Panamito calidad 1 - Extra  | Kilogramos       | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 480   |
| 1.5       | Garbanzo calidad 1 - Extra         | Kilogramos       | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 600   |
| 1.6       | Lenteja calidad 1 Extra            | Kilogramos       | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 600   |
| 1.7       | Pallar calidad Extra               | Kilogramos       | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 600   |
| 1.8       | Azúcar rubia                       | Kilogramos       | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 500    | 12000 |
| 1.9       | Fideos cortos                      | Kilogramos       | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 30     | 720   |
| 1.10      | Fideos largos                      | Kilogramos       | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 1440  |
| 1.11      | Harina de trigo                    | Kilogramos       | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 15     | 360   |
| 1.12      | Harina de trigo preparada          | Kilogramos       | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 5      | 120   |
| 1.13      | Hojuela de Avena precocida         | Kilogramos       | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 50     | 1200  |
| 1.14      | Mazorca de maíz morada             | Kilogramos       | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 20     | 480   |
| 1.15      | Papa seca                          | Kilogramos       | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 25     | 600   |
| 1.16      | Quinoa grado I                     | Kilogramos       | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 60     | 1440  |
| 1.17      | Sal de cocina                      | Kilogramos       | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 100    | 2400  |

IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

4.1 Conformidad de los bienes:

La recepción será otorgada por el Servicio de Nutrición y el responsable de almacén general de la Oficina de Logística y también emitirán Acta de Conformidad del bien objeto de la convocatoria, en el plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

50

*[Firma]*

MINISTERIO INSTITUTO NACIONAL DE  
DE SALUD CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP/N° 6803

#### 4.2 Forma de pago:

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, de acuerdo al cronograma.

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

- Recepción del bien que será realizada por el servicio de Nutrición y Dietética y el almacén General.
- Informe otorgado por el Servicio de Nutrición y Almacén General emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentarse en la Oficina de Logística de la Entidad-Almacén General, sito en Jr. Áncash 1271 Barrios Altos, Lima 15003.

#### 4.3 Penalidades Aplicables:

##### a. Penalidades por mora:

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.

##### b. Otras penalidades:

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD                                | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO   |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1  | Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo. | S/. 80.00          | Actas firmadas. |

El presente cuadro de sanción de faltas será verificadas y sustentados mediante ACTA refrendado por el personal del contratista y jefe (a) del Servicio de Nutrición y Dietética del INCN.

El contratista será notificado por la entidad mediante carta formal de la penalidad impuesta a aplicarse, adjuntando el acta por la penalidad incurrida, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidad, para su descargo correspondiente, caso contrario se le aplicará dicha penalidad.

#### 4.4 Responsabilidades por vicios ocultos:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 2 año(s) o veinticuatro meses contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



## V. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

| A | REQUISITOS DE HABILITACIÓN:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para las leguminosas: ✓</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <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.</p> <hr/> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para los Viveres secos: ✓</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <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> <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.</p> |

Requisitos:

Para la Mazorca de maíz morado categoría primera: ✓

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.



  
  
Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno  
Jefa del Servicio de Nutrición  
CNP. N° 6803