



BASES ESTÁNDAR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS COMUNES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS
MENSUALES PARA LOS CENTROS DE PANTBC DE LA
MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	<u>[ABC]</u>	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	Importante para la entidad contratante • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES O SERVICIOS COMUNES

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



CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de subasta inversa electrónica se utiliza por la entidad contratante para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con ficha técnica, con independencia de su cuantía. Esta base no es aplicable para el caso de contratos de contingencia, en cuyo caso independientemente si el bien o servicio cuenta con ficha técnica, no se utiliza el procedimiento de selección de subasta inversa, utilizándose el procedimiento de selección que corresponda según su objeto y cuantía¹.

¹ El uso de la ficha técnica es obligatorio independientemente del tipo de procedimiento de selección que se convoque.

CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. ETAPAS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Las etapas del procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 95 del Reglamento.
c) Evaluación de ofertas	<p>Registro de ofertas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente en el SEACE de la Pladicop. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común. 2. Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo con lo requerido en las bases y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE de la Pladicop, así como en la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria con carácter obligatorio, según corresponda. 3. 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. La oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales. <p>Presentación de Ofertas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor de seis días hábiles contabilizados desde la convocatoria. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. Al momento de realizar la presentación de ofertas a través del SEACE de la Pladicop, el postor registra el monto total de la oferta o del ítem al cual se presente, el cual es utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. 4. Si el procedimiento de selección se convoca según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados. 5. En la subasta inversa electrónica no se realiza la evaluación técnica de las ofertas y la revisión de los requisitos de calificación se realiza posteriormente a la evaluación económica. <p>Apertura de ofertas y lances:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apertura de las ofertas: El sistema realiza la apertura en la 	Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento.

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES



- fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.
2. **Periodo de lances:** La evaluación de la oferta económica se realiza mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. Consiste en establecer el orden de prelación de los postores considerando en el primer lugar a quien oferte el menor monto, de acuerdo con lo siguiente:
- i. El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop, la cual debe tener una duración mínima de una hora.
 - ii. El periodo de lances en el SEACE de la Pladicop, se realiza de la siguiente manera:
 - a. El postor Ingresa al SEACE de la Pladicop con su usuario y contraseña en la fecha y hora programada
 - b. Accede a la ficha del procedimiento y selecciona "Mejora de precios".
 - c. Envía lances en línea, observando el monto de su oferta, en tanto el SEACE de la Pladicop le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta en tiempo real.
 - d. Los postores pueden mejorar su oferta dentro del plazo establecido, enviando montos inferiores a su última oferta.
 - e. Cinco minutos antes del cierre, el sistema alertará sobre el fin del período de lances. Finalizado este plazo, no se admitirán más mejoras.

Revisión de requisitos de admisión y calificación:

1. Finalizado el período de lances, el sistema ordena a los postores por ítem según su último lance estableciendo el orden de prelación de los postores mediante un reporte. La entidad contratante puede visualizar el monto final ofertado y su registro en el sistema. En caso de empate, el sistema realiza un sorteo automático para establecer al postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.
2. Una vez generado el reporte señalado en el párrafo anterior, el oficial de compra debe verificar que los postores que han obtenido el primer, segundo y tercer lugar hayan presentado la documentación correspondiente a la admisión de ofertas y los requisitos de calificación contemplados en las Bases, salvo existan solo dos postores, en cuyo caso solo se verifica a estos.
3. En caso de subsanación de ofertas, se procede de conformidad con lo señalado en el artículo 78 del Reglamento, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro. El plazo para la subsanación de ofertas se computa desde el día hábil siguiente de notificado el requerimiento al postor a través del SEACE de la Pladicop. La presentación de los documentos a ser subsanados se realizará por el mismo medio.
4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la

	<p>buena pro al postor que ocupó el primer lugar.</p> <p>5. En caso de que no reúna tales condiciones, procede a descalificar la oferta y revisa las demás ofertas respetando el orden de prelación.</p> <p>6. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop.</p>	
d. Otorgamiento de la buena pro	<p>Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las Bases, el oficial de compra debe verificar la existencia, como mínimo, de dos ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.</p> <p>Definida la oferta ganadora, el oficial de compra, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado de los postores que ocuparon los primeros lugares obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado.</p> <p>Dicha acta se publica en el SEACE de la Pladicop el mismo día de otorgada la buena pro, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la evaluación, calificación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>Únicamente en el caso de productos farmacéuticos y dispositivos médicos que cuenten con ficha técnica y que se convoquen por subasta inversa electrónica, es posible otorgar la buena pro con una sola oferta válida, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 301 del Reglamento.</p> <p>Cuando no se perfeccione el contrato por causa imputable al postor, la Entidad deberá seguir el procedimiento establecido en el artículo 91 del Reglamento.</p>	<p>Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento.</p>

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supera la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento. En el caso de la reducción de condiciones del requerimiento, estas no deben alterar la ficha técnica del bien o servicio.
- En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la Buena Pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladicop y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES

- 
- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener más información se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladicop utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 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). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 
- 2.3.4 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley 32069, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS

- 
- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes y/o servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.
- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - La designación del representante común del consorcio.
 - El domicilio común del consorcio.
 - El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

- 2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.

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 y demás disposiciones legales sobre la materia).

- 2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.
- 2.4.7 En el caso de microempresas y pequeñas empresas, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, se acredita dicha condición con su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.
- 2.4.8 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la DEC está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil 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 contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.



3.2 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física de la entidad contratante o del Tribunal de Contrataciones Públicas, según corresponda, y son resueltos por éstos.

3.3 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, como máximo, dentro de los cinco días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop, salvo que su cuantía corresponda a la de una licitación pública o concurso público, en cuyo caso el plazo es de ocho días hábiles.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.



CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan lo siguiente, de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
<p>a) Garantías, salvo casos de excepción.</p>	<p>En los contratos de bienes y servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las bases pueden considerarse la presentación de garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
<p>b) Contrato de consorcio, de ser el caso.</p>	<p>Cuando el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento</p>

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
<p>c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</p>	<p>Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.</p>	<p>Este requisito es obligatorio para todos los</p>	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria</p>

	contratos que superen las 10 UIT ² . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputa (REGAJU).	Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladicop o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

En los procesos convocados que utilicen la modalidad de pago de precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

Cabe indicar que el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales".

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato.

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante

² De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.



bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

- 4.4.2 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>).
- 4.4.3 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4 Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 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.
- 4.4.6 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).



4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se rigen 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 CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 27633 – Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015 – Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Comunicados del OSCE.
- Directivas del OSCE.
- Código Civil en forma Supletoria.
- Otras normativas de alcance del presente objeto de contratación.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR
RUC N° : 20187346488
Domicilio legal : AV. REVOLUCION S/N CRUCE CON AV. CESAR VALLEJO
GRUPO 15 SECTOR 2 VILLA EL SALVADOR
Teléfono: : 319-2530
Correo electrónico: : contrataciones@munives.gob.pe

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS MENSUALES PARA LOS CENTROS DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**

DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO SUPERIOR	115,440	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
MAÍZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	38,480	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
QUINUA GRADO 2	15,392	KG	BOLSA DE 1 KG O 2 KG
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	15,392	KG	BOLSA DE 1 KG O 2 KG
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG

FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG
PAPA SECA	30,784	KG	BOLSA DE 1 KG O 4 KG
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	38,480	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G	23,088	UNIDAD	LATA DE 435 GR
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	23,088	UNIDAD	LATA DE 425 GR
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	30,784	LITRO	BOTELLA DE 1 LITRO



1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado con Formato N° 02 con numeral 043-2025-UA-OGA MVES, de fecha 09 de mayo del 2025

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1 Documentación para la admisión de la oferta:

El oficial de compra verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Pacto de integridad **(Anexo N° 2)**
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ 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.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, 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) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Calificación”** que se detallan en el numeral 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases

La entidad contratante únicamente incluye los requisitos de habilitación contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.

2.2.2 Documentación de presentación facultativa

En el caso de que los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 10)**.

Advertencia

El oficial de compra no puede exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentación de presentación obligatoria”, “Requisitos de calificación” y “Documentación de presentación facultativa”.

Importante para la Entidad

Esta disposición solo debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

2.1. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 00-068-384443
 Banco : Banco de la Nacion
 N° CCI⁵ : 018-068-000068384443-75

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, solicitud de retención (**Anexo 6**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo 7**), de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO CORRESPONDA SOLICITAR GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 139 DEL REGLAMENTO]
- 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 nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que 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.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 8**).
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado [INCLUIR SOLO SI LA MODALIDAD DE PAGO ES A SUMA ALZADA, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete [INCLUIR SOLO SI LA CONTRATACIÓN ES POR PAQUETE, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].
- i) Propuesta de la Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 9**).

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje".

- j) Propuesta de Centro de Administración de JPRD elegida por el postor ganador de la buena pro, en caso se haya previsto la JPRD como medio de solución de controversias, caso contrario eliminar este literal (**Anexo N° 11**)
- k) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 12**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

⁵ En caso de transferencia interbancaria.

- El requisito indicado en el literal k) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de desafectación del impedimento en el procedimiento de selección.
- 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ 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 d) y e) del presente numeral.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 13).

2.4 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

- 
- 2.4.1 En caso el contrato se perfeccione mediante un contrato,
- 2.4.2 La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.
- 2.4.3 La suscripción del contrato se realiza en la unidad de abastecimiento de la Municipalidad de Villa el Salvador sito AV. REVOLUCON S/N CRUCE CON AV. CESAR VALLEJO GRUPO 15 SECTOR VILLA EL SALVADOR.

2.5 FORMA DE PAGO



El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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



La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en único pago.

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

- Documento de recepción y verificación del AREA DE ALMACEN
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de la Sub Gerencia de Programas Sociales.
- Comprobante de pago.

⁶ 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.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

- Guia de Remision
- Copia de Carta Fianza
- Carta CCI

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante mesa de parte de la Municipalidad de Villa el Salvador, sito en la AV. REVOLUCION S/N CRUCE CON AV. CESAR VALLEJO GRUPO 15 SECTOR 2 VILLA EL SALVADOR.

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Abastecer con Viveres a los 18 centros de salud del MINSA y 1 centro de salud de ESSALUD del programa de complementación Alimentaria (PCA) de la modalidad PANTBC.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS MENSUALES PARA LOS CENTROS DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR

3.3 CARACTERÍSTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMÚN A CONTRATAR



DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
ARROZ PILADO SUPERIOR	115,440	KG
MAÍZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	38,480	KG
QUINUA GRADO 2	15,392	KG
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	15,392	KG
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	7,696	KG
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	7,696	KG
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	7,696	KG
PAPA SECA	30,784	KG
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	38,480	KG
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G	23,088	UNIDAD
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	23,088	UNIDAD
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	30,784	LITRO

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O TÉRMINOS DE REFERENCIA SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

**REQUERIMIENTO
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Área Usuaría:	SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Centro de Costo:	01B12E2
Fuente de Financiamiento/Rubro:	0
Meta:	02
Actividad Operativa del POI:	C0327
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS MENSUALES PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR.

I. FINALIDAD PÚBLICA					
Abastecer con víveres a los 18 centros de salud del MINSa Y 1 centro de salud de ESSALUD del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) de la modalidad PANTBC.					
II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN					
La ADQUISICION DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS MENSUALES PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PANTBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR, por el periodo de 20 MESES.					
III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR					
3.1 Descripción de los bienes a contratar					
RUBRO	0				
META	02				
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0327				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CLASIFICADOR	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRESENTACIÓN
09.06.0003.0 440	ARROZ PILADO SUPERIOR	22.23.11	115,440	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
09.06.0003.0 658	MAÍZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	22.23.11	38,480	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
09.06.0003.0 741	QUINUA GRADO 2	22.23.11	15,392	KG	BOLSA DE 1 KG O 2 KG
09.96.0007.0 146	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR	22.23.11	15,392	KG	BOLSA DE 1 KG O 2 KG
09.96.0007.0 140	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	22.23.11	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

09.96.0007.0 126	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	22.23.11	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG
09.96.0007.0 129	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	22.23.11	7,696	KG	BOLSA DE 1 KG
09.96.0002.0 116	PAPA SECA	22.23.11	30,784	KG	BOLSA DE 1 KG O 4 KG
09.06.0005.0 048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	22.23.11	38,480	KG	BOLSA DE 1 KG O 5KG
09.14.0006.0 205	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G	22.23.11	23,088	UNIDAD	LATA DE 435 GR
09.14.0006.0 140	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	22.23.11	23,088	UNIDAD	LATA DE 425 GR
09.06.0001.0 054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	22.23.11	30,784	LITRO	BOTELLA DE 1 LITRO

ITEM N°	CATEGORIA	DENOMINACION DEL BIEN	DENOMINACION	CODIGO PERÚ COMPRAS	DOCUMENTO
1 PAQUE TE	CEREALES	ARROZ PILADO SUPERIOR	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	5022110800133492	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156- 2024-PERÚ COMPRAS- JEFATURA
		MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	5022110100374392	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156- 2024-PERÚ COMPRAS- JEFATURA
		QUINUA GRADO 2	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2	5022110100374254	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156- 2024-PERÚ COMPRAS- JEFATURA
	MENESTRAS Y OTROS	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	5042450100330416	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156- 2024-PERÚ COMPRAS- JEFATURA
		ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	5042400300330410	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156- 2024-PERÚ COMPRAS- JEFATURA
		FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	FRIJOL CANARIO CAMANEJO/FRIJ OL CANARIO 2000 - INIAA	5042180100329908	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-





			GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA		2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
		FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FRIJOL CASTILLO GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA	5042180100329911	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
		PAPA SECA	PAPA SECA	5042560200004600	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
AZUCARES		AZUCAR RUBIA DOMESTICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5016150900278002	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	5012153800392094	Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
		ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	5012153800385115	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
GRASAS		ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA



SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

3.2 Características técnicas
3.2.1 FICHAS TÉCNICAS:
3.2.1.1 CATEGORÍA CEREALES

ARROZ PILADO SUPERIOR

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de helen y polvillo. 	NTP 205 011.2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,8 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,8 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
	Clase		Longitud del grano entero							
	Largo		De 6,8 mm o más							
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	Máximo 0,5 %									
Granos fijosos totales	Máximo 4 %									
Granos fijosos parciales	Máximo 10 %									
Granos dañados	Máximo 0,5 %									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0 %	NTP 205 011:2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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



Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN 1:

ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 y/o 5 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 20 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 5:

NINGUNA.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



MAIZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. Las razas que pertenecen al grupo comercial Cusco, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, son 100 % harinosos, es decir el grano está formado por granos de almidón sueltos en el grano. Los granos se caracterizan por ser de color blanco, grandes y anchos. La raza más representativa que pertenece a este grupo es el denominado Cusco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
 El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	- Textura: harinosa - Forma del grano: redondeado - Color de granos: blanco, variegado, rojo	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14 %	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2 %	
Granos infestados (m/m)	0 %	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN 1:

NINGUNA

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 y/o 5 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

NINGUNA

PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 15 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



QUINUA GRADO 2

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 2
 Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

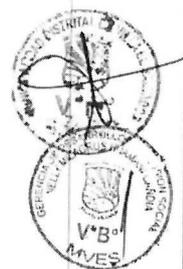
2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano Requisitos. 3ª Edición	
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos		Diámetro promedio de los granos (mm)
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos		Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños		Mayor a 1,20
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 94 %		
Granos quebrados	Máximo 2,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,5 %		

Versión 04

Página 1 de 4



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,7 %	
Granos contrastantes	Máximo 2,0 %	
Impurezas totales	Máximo 0,3 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
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 nacional competente ¹ .	Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	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 deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grado mediano - grado 2.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado 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 dano 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.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien: si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.) la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.) la autoridad competente será la DIGESA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo 1171 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo 1171-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo 1171 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo 1171-2008-AG.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado 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, con la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN 1:

QUINUA GRADO 2, TAMAÑO: MEDIANO

PRECISIÓN 2:

Tanto para el caso de SENASA como para el caso de DIGESA:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 y/o 2 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 08 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



3.2.1.2 CATEGORÍA MENESTRAS Y OTROS

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 							
Contenido de humedad	Máximo 15 %							
Calibre (tamaño)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)						
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
Grano infectado	0,00 %							
Grano picado	Máximo 0,50 %							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %							
Grano descascarado	Máximo 2,00 %							
Grano arrugado	Máximo 5,00 %							
Grano quemado	Máximo 0,50 %							
Materias extrañas	Máximo 0,20 %							
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %							



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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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



- Agropecuarios;
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PRECISIÓN 1:

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, CALIBRE 2

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 y/o 2 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

NINGUNA

PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 08 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar 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 0,80 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,50 %	
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo 11° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo 034-2008-AG

2.2 Envase

El alimento 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN 1:

NINGUNA.

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

NINGUNA

PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 08 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano enfermo	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo 11° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo 11° 034-2008-AG

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases 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 el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inseto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN 1:

NINGUNA.

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

NINGUNA

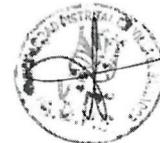
PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 08 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	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
	Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - 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 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 398.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo IP 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo IP 034-2006-AG

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, 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.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases 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 el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

PRECISIÓN 1:

NINGUNA.

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

NINGUNA

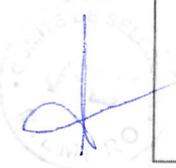
PRECISIÓN 5:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 08 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



PAPA SECA

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo 11° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo 11° 034-2008-AG



2.2 Envase

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca 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, 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. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2



PRECISIÓN 1:

NINGUNA.

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
PESO	1 y/o 4 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 20 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 5:

NINGUNA

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



3.2.1.3 CATEGORÍA AZUCARES

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR Azúcar rubia. Requisitos 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\%Humedad}{100 - \%Pol}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2 Envase

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 10

Página 2 de 2

PRECISIÓN 1:

NINGUNA.

PRECISIÓN 2:

TIPO	ENVASE PRIMARIO: BOLSA
MATERIAL	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE.
PESO	1 y/o 5 kg.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

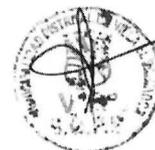
VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 18 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 5:

NINGUNA

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



3.2.1.4 CATEGORÍA CONSERVA DE PESCADO

ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g
Denominación técnica	CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g
Unidad de medida	LATA
Descripción general	Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente, la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016).

El entero de jurel en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5. el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5 el peso neto promedio y el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	<p>NTP-CODEX CXS 119 2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA 2ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. Nota: Indicar los defectos encontrados durante la evaluación y cualquier otro aspecto que no ha sido considerado en esta Ficha Técnica y cuyo informe se considere importante (como presencia de parásitos visibles, entre otros).	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. - No deberá tener espinas duras. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

Versión 01

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de entero de jurel en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto; y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2021-PE, y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destina, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento
- fecha de producción.
- contenido neto del producto hidrobiológico.
- peso drenado o escurrido.
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor.
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- instrucciones para su uso.
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

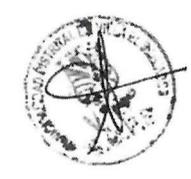
El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases 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



PRECISIÓN 1:

NINGUNA

PRECISIÓN 2:

ENVASE PRIMARIO:

PESO ESCURRIDO POR ENVASE: MÍNIMO 65% DEL PESO NETO

PESO NETO: 435 GR

FORMA DE ENVASE: TALL

TIPO: LATA

TIPO DE CERRADO: ABREFÁCIL

MATERIAL: HOJALATA 1 lb TALL (300 x 407)

ENVASE SECUNDARIO/EMBALAJE:

MATERIAL: CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO

UNIDADES POR CAJA: 24 UNIDADES X 435 GR

PESO NETO DE PRODUCTO POR CAJA: 10.44 KG

PRECISIÓN 3:

VIDA UTIL: la vida útil al momento de la entrega debe ser 24 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 4:

NO APLICA.



ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de caballa es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El producto comestible no debe tener residuos de peróxido de hidrógeno, sustancias decolorantes, antibióticos y conservadores, según el numeral 7.3.5 de la NTP 204.018:2015.

El entero de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (entero).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	

Versión 03

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204 002:2011 (revisada el 2018) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manejo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

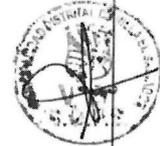
2.3 Rotulado

Los envases de entero de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley I° 30003, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo I° 1402

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo I° 040 2001 PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas pueden continuar en circulación y comercio siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo I° 020 2022 PRODUCE



- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases 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.



PRECISIÓN 1:

NINGUNA

PRECISIÓN 2:

ENVASE PRIMARIO:

PESO ESCURRIDO POR ENVASE: MÍNIMO 65% DEL PESO NETO

PESO NETO: 425 GR

FORMA DE ENVASE: TALL

TIPO: LATA

TIPO DE CERRADO: ABREFÁCIL

MATERIAL: HOJALATA 1 lb TALL (300 x 407)

ENVASE SECUNDARIO/EMBALAJE:

MATERIAL: CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO

UNIDADES POR CAJA: 24 UNIDADES X 425 GR

PESO NETO DE PRODUCTO POR CAJA: 10.20 KG

PRECISIÓN 3:

VIDA UTIL: la vida útil al momento de la entrega debe ser 24 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 4:

NO APLICA.





3.2.1.5 CATEGORÍA GRASAS

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1. Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Ley Supremo LE 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo LE 034 2008 AG

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica

Precisión 6: No aplica.

Versión 16

Página 2 de 2



PRECISIÓN 1:

NINGUNA

PRECISIÓN 2:

ENVASE PRIMARIO:

PESO/CONTENIDO NETO: 1 LITRO

TIPO: BOTELLA

MATERIAL:

- POLIETILENO TEREFALATO (PET) CON TAPA

ENVASE SECUNDARIO: CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO X 12 UNIDADES.

PRECISIÓN 3:

Según el numeral N° 3.4.1 – Sub numeral 3.4.1.2: Envasado de la canasta para el paciente del programa PANTBC- de las presentes Especificaciones Técnicas.

PRECISIÓN 4:

Según el numeral N°3.4 – Sub numeral 3.4.2: Rotulado- según corresponda al tipo de producto - de las presentes Especificaciones Técnicas.

VIDA UTIL: La vida útil al momento de la entrega debe ser mayor a 18 meses contabilizados desde el ingreso al almacén.

PRECISIÓN 5:

NINGUNA

PRECISIÓN 6:

NO APLICA.



3.2.2 REQUISITOS DE HABILITACIÓN

3.2.2.1 CATEGORIA CERALES

ARROZ PILADO SUPERIOR

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

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.

MAÍZ CUSCO DE 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.

QUINUA GRADO 2

QUINUA GRADO 2²





- 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.

O,

QUINUA GRADO 2⁴

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

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.

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.



3.2.2.2 CATEGORIA MENESTRAS Y OTROS:

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA Y FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

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

PAPA SECA

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

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.

3.2.2.3 CATEGORIA AZÚCARES:

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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

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

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.

3.2.2.4 CATEGORIA CONSERVA DE PESCADO:

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G Y ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G.

Para producto nacional:

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

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

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

Para productos importados:

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

3.2.2.5 CATEGORIA GRASAS:

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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

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.

3.3 Condiciones de operación

3.3.1 Conteo de Alimentos

En caso exista durante la descarga y/o distribución algún producto faltante o inconforme (abierto, golpeado, roto, sucio o con vectores según la naturaleza del producto), el área usuaria comunicará al Contratista hasta (5) cinco días calendarios luego de la revisión del producto, el cual deberá reponer dichas unidades hasta (3) tres días calendarios posteriores a la observación consignada, se realizará la observación a través de carta o correo electrónico por parte del área usuaria al contratista, y posterior al bien repuesto se realizará la conformidad respectiva.

En caso de que el contratista no cumpla en el plazo establecido se impondrá una penalidad.

3.4 Embalaje y rotulado

De ser el caso, precisar si la prestación comprende el embalaje y/o rotulado de los bienes solicitados.

3.4.1 Embalaje



3.4.1.1 Envase primario

ITEM N°	CATEGORIA	DENOMINACION DEL BIEN	DENOMINACION	ENVASE PRIMARIO
1 PAQUETE	CEREALES	ARROZ PILADO SUPERIOR	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		MAÍZ CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO DE CATEGORIA PRIMERA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		QUINUA GRADO 2	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
	MENESTRAS Y OTROS	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	FRIJOL CANARIO CAMANEJO/FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	FRIJOL CASTILLO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
		PAPA SECA	PAPA SECA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE
	AZUCARES	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TRANSPARENTE

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	HOJALATA 1 LB TALL
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	CONSERVA DE ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	HOJALATA 1 LB TALL
	GRASAS	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

3.4.1.2 Embalaje (Modalidad Canasta PANTBC)

Los productos que componen la canasta del PANTBC por paciente deberán ser REEMPACADOS en BOLSAS DE POLIETILENO TRANSPARENTES DE ALTA RESISTENCIA y debidamente selladas con el logo de PROHIBIDA SU VENTA, antes de su distribución en los centros de salud, en seguimiento de la Directiva N°001-2017-MIDIS "Funcionamiento de la Modalidad de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC del Programa de Complementación Alimentaria" aprobada por la Resolución Ministerial N°025-2017-MIDIS, citando entonces el numeral 7 – subnumeral 7.2 – sub-subnumeral 7.2.2 en la que se indica: "Los gobiernos locales, para la adquisición de la canasta del Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia, consideran el volumen o cantidad total de los alimentos (según región geográfica) que serán reempacados y distribuidos en bolsas de polietileno transparentes de alta resistencia y debidamente selladas con el logo de PROHIBIDA SU VENTA."

Deberá considerarse que la canasta del PANTBC por paciente se compone de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRESENTACIÓN
ARROZ PILADO SUPERIOR	15 KG	1 Ó 5KG (BOLSA DE 1 Ó 5KG)
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	5 KG	1 Ó 5KG (BOLSA DE 1 Ó 5KG)
QUINUA GRADO 2	2 KG	1 Ó 2KG (BOLSA DE 1 Ó 2KG)
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	2 KG	1 Ó 2KG (BOLSA DE 1 Ó 2KG)
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	1 KG	1 KG (BOLSA DE 1 KG)
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA	1 KG	1 KG (BOLSA DE 1 KG)

FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	1 KG	1 KG (BOLSA DE 1 KG)
PAPA SECA	4 KG	1 Ó 4KG (BOLSA DE 1 Ó 4KG)
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	5 KG	1 Ó 5KG (BOLSA DE 1 Ó 5KG)
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	3 LATAS	435GR (LATA DE 435 GR)
ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	3 LATAS	425GR (LATA DE 425 GR)
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	4 LITROS	1 LT (BT DE 1 LITRO)

3.4.2 Rotulado

3.4.2.1 Alimentos de Procesamiento Primario

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 1 del Decreto Supremo N°006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG, además, al tratarse de un programa social dirigido a la población en situación de vulnerabilidad, se debe tener las previsiones necesarias para evitar cualquier tipo de tergiversación, es por ello que el rotulado del envase de presentación unitaria debe contener la siguiente información:

- Logotipo de la Municipalidad Distrital de Villa el Salvador, la frase "Distribución Gratuita", "Prohibida su Venta" y "Programa PANTBC"
- Nombre del Producto
- Indicar Peso Neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y Dirección del titular de la Autorización Sanitaria.
- Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- Indicar la Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- Identificación del lote
- Fecha en mes y año del envasado/producción
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para uso y conservación
- La frase "Producto Peruano", de corresponder.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, en idioma castellano y el mismo no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento al manipuleo. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3.4.2.2 Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados)

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3era Edición y la NTP 209.038.2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8va. Edición, además, al tratarse de un programa social dirigido a la población en situación de vulnerabilidad, se debe tener las previsiones necesarias para evitar cualquier tipo de tergiversación, es por ello que el rotulado del envase de presentación unitaria debe contener la siguiente información:

- Logotipo de la Municipalidad Distrital de Villa el Salvador, la frase "Distribución Gratuita", "Prohibida su Venta" y "Programa PANTBC"
- Nombre del Producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Indicar Peso Neto
- Nombre y/o Razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Indicar el Registro Sanitario.
- Indicar fecha de envasado
- Indicar fecha de vencimiento
- Indicar las condiciones de conservación
- Información nutricional
- La frase "Producto Peruano", de corresponder.

El rotulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, en idioma castellano y el mismo no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento al manipuleo. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3.5 Modalidad de ejecución llave en mano

No corresponde.

3.5.1 Instalación

No corresponde.

3.5.2 Puesta en funcionamiento

No corresponde.

3.6 Transporte**3.6.1 Características del transporte de los bienes****3.6.1.1 Alimentos Agropecuarios de Procesamiento Primario**

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el

transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

3.6.1.2 Alimentos Elaborados Industrialmente (Fabricados)

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

3.6.1.3 Productos Pesqueros y Acuícolas

Los vehículos de transporte terrestre de los productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

3.6.2 Sobre las unidades móviles y personal para la entrega

Para cada entrega se deberá considerar que esta consta de 5 días de distribución (importante recordar que cada día de distribución cuenta con 1 o 2 rutas en paralelo en el transcurso del día) será necesario contar con la presencia mínima de 2 unidades vehiculares (para días con 2 rutas) y como mínimo 1 unidad vehicular (para días con 1 ruta).

DIA / FECHA	RUTA	HORARIOS	CENTRO SALUD DE ENTREGA	UNIDADES VEHICULARES	PERSONAL
PRIMER DIA	RUTA 1	10:30 – 11:30	SEÑOR DE LOS MILAGROS	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES
		12:00 – 12:30	SASBI		
	13:00 – 13:30	SARITA COLONIA	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES	
	10:30 – 12:00	JUAN PABLO II			
RUTA 2	12:30 – 13:00	FERNANDO LUYO SIERRA			
SEGUNDO DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	LLANAVILLA	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES
		11:30 – 13:00	SAN JOSÉ		
	RUTA 2	10:30 – 13:00	SAN MARTÍN DE PORRES SAGRADA FAMILIA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES

TERCER DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	PACHACÁMAC	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES
		11:30 – 13:00	CÉSAR LÓPEZ SILVA		
	RUTA 2	10:30 – 11:00	CRISTO SALVADOR	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES
		11:30 – 13:00	OASIS DE VILLA		
CUARTO DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	HÉROES DEL CENEPA	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES
		11:15 – 11:30	EDILBERTO RAMOS		
		11:40 – 12:15	BRISAS DE PACHACÁMAC		
		12:30 – 13:00	PRÍNCIPE DE ASTURIAS		
QUINTO DIA	RUTA 1	10:30 – 13:00	HOSPITAL ESSALUD ULDARICO ROCCA	MÍNIMO 1 UNIDAD	MÍNIMO 2 ESTIBADORES

La asignación de rutas durante los 5 días de distribución es de carácter referencial, estando sujeta a cambios según necesidad del área usuaria.

Previo a la carga de los alimentos en el/los vehículos, el contratista deberá desinfectar todo el interior del transporte que deberá ser evidenciado a través de una declaración jurada simple firmado por el representante legal por cada unidad vehicular empleada en cada día de distribución.

El contratista, deberá asegurar que ninguno de los manipuladores de los bienes, se encuentre enfermo ni presente síntomas asociados a ETA's. Si el personal del Programa de Complementación Alimentaria identifica signos o síntomas de enfermedad en los manipuladores, se suspenderá las labores de los mismos y procederá a elaborar un acta describiendo el hecho para remitir el respectivo comunicado a la Unidad de Abastecimiento.

Indumentaria del personal (estibador):

- Mascarilla quirúrgica
- Tocas
- Pantalón
- Chaqueta / Polo manga larga
- Zapatilla y/o zapato



Es importante recalcar que la indumentaria del personal (estibador) busca conservar la inocuidad alimentaria al tratarse de un manipulador de alimentos y a su vez preservar su salud al tratarse de un reparto de alimentos en la que se mantendrá contacto con pacientes que sufren la enfermedad de la TBC.

Los alimentos deberán ser recepcionados por el responsable de almacén a cargo de la Unidad de Abastecimiento, previa coordinación con el subgerente de Programas Sociales, para luego ser entregados a la Subgerencia y se proceda a la entrega en los distintos centros de atención.

Cada requerimiento será coordinado previamente con el área usuaria (Sub Gerencia de Programas Sociales) para la distribución de los alimentos.



3.7 Seguros

No corresponde.

3.8 Garantía comercial

De preverse la garantía comercial, indicar lo siguiente:

- Alcance de la garantía: Contra defectos de diseño y/o fabricación, producto en mal estado, bienes siniestrados y otros defectos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- Condiciones de la garantía: El área usuaria comunicará al Contratista hasta (5) cinco días calendarios luego de la prestación (mediante carta o correo electrónico), el mencionado deberá reponer las unidades/bienes hasta (2) dos días calendarios posteriores a la observación consignada.
- Periodo de garantía: La obligación se extiende el tiempo que dure la vigencia de producto.
- Inicio del cómputo del periodo de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad al bien.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

No corresponde.

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

No corresponde.

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No corresponde.

3.10.2 Soporte técnico

No corresponde.

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

No corresponde.

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

No corresponde.

3.11 Requisitos del proveedor

3.11.1 Del proveedor

- Contar con Ficha RUC
- Contar con RNP
- No tener impedimentos para contratar con el estado

3.11.2 Del personal

No corresponde.

3.12 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.12.1 Lugar



3.12.1.1 Lugar de recepción de bienes

Los alimentos deberán ser recepcionados por el responsable de almacén a cargo de la Unidad de Abastecimiento, previa coordinación con el subgerente de Programas Sociales, en las instalaciones del Almacén transitorio PCA-PANTBC ubicado en la Calle Forjadores con Unión Mz H1 Lt 01 Parcela 2 PARQUE INDUSTRIAL- VES, en el horario de 8:00 a.m., con una tolerancia de 45 minutos. La recepción de los bienes estará a cargo del responsable del almacén central de la unidad de abastecimiento.

3.12.1.2 Lugar de ejecución de la prestación

Las rutas de entrega son las siguientes:

DIA / FECHA	RUTA	HORARIOS	CENTRO SALUD DE ENTREGA	DIRECCION
PRIMER DIA	RUTA 1	10:30 – 11:30	SEÑOR DE LOS MILAGROS	SECTOR 1 GRUPO 25 PARQUE CENTRAL
		12:00 – 12:30	SASBI	SECTOR 6 GRUPO 1 PARQUE CENTRAL
	13:00 – 13:30	SARITA COLONIA	SECTOR 2 GRUPO 24 PARQUE CENTRAL	
	RUTA 2	10:30 – 12:00	JUAN PABLO II	SECTOR 6 GRUPO 6 S/N AV. CESAR VALLEJO
12:30 – 13:00		FERNANDO LUYO SIERRA	SECTOR 7 GRUPO 1 MRCADO. JUAN VELAZCO	
SEGUNDO DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	LLANAVILLA	SECTOR 8 - MZ F - LT 5 - REF COLE FORJADORES Y MDO SECTORIAL
		11:30 – 13:00	SAN JOSÉ	SECTOR 1 GRUPO 15 S/N AV LOS ANGELES
	RUTA 2	10:30 – 13:00	SAN MARTÍN DE PORRES SAGRADA FAMILIA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN	CALLE LOS BOMBEROS S/N ST 2 GPO 15
TERCER DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	PACHACÁMAC	AV. 200 MILLAS S/N SECTOR 1 BARRIO 2
		11:30 – 13:00	CÉSAR LÓPEZ SILVA	1ERA ETAPA URB. PACHACAMAC SECTOR 4 MZ B1 S/N
	RUTA 2	10:30 – 11:00	CRISTO SALVADOR	SECTOR 9 GRUPO 2 PARQUE CENTRAL
		11:30 – 13:00	OASIS DE VILLA	SECTOR 10 GRUPO 2 MZ P LOTE 15

CUARTO DIA	RUTA 1	10:30 – 11:00	HÉROES DEL CENEPA	A.H. HEROES DEL CENEPA MZ C - LOTE 20
		11:15 – 11:30	EDILBERTO RAMOS	AV. TAHUANTINSUYO S/N GRUPO 2 A.H EDILBERTO RAMOS
		11:40 – 12:15	BRISAS DE PACHACÁMAC	AV. MARÍA REICHE MZ K S/N BRISAS DE PACHACAMAC - VES
		12:30 – 13:00	PRÍNCIPE DE ASTURIAS	A.H PRINCIPE DE ASTURIAS MZ F LT 16
QUINTO DIA	RUTA 1	10:30 – 13:00	HOSPITAL ESSALUD UL DARICO ROCCA	AV. CESAR VALLEJO 825 CRUCE CON SEPARADORA INDUSTRIAL

La asignación de rutas durante los 5 días de distribución es de carácter referencial, estando sujeta a cambios según necesidad del área usuaria.

3.12.2 Plazo

El suministro de los bienes de la presente convocatoria, involucra 10° entregas (POR CADA AÑO DE CONTRATO) o hasta agotar el total de los bienes contratados; siendo las cantidades referenciales del cronograma, pudiendo variar (+/-) en cada entrega conforme a las cantidades de alimentos de acuerdo al número de pacientes reportados por los centros de salud y/o necesidad del Programa de Complementación alimentaria modalidad PANTBC, previa coordinación con la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Por otro lado, conforme a lo señalado en el cronograma referencial de cada N° de entrega, la duración es de 5 días de distribución.

El cronograma de entregas referencial será de acuerdo al ANEXO N°01, de acuerdo a lo anteriormente mencionado.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

No corresponde.

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

En cada entrega el postor deberá presentar al responsable de almacén central: Guía de remisión, factura, copia de los certificados de calidad de los productos a entregar, dichos certificados deben estar vigentes al momento de la entrega.

Los alimentos deberán ser recepcionados por el responsable de almacén a cargo de la Unidad de Abastecimiento, previa coordinación con el subgerente de Programas Sociales, para luego ser entregados a la Subgerencia y se proceda a la entrega en los distintos centros de atención.

5.1.1.1 Documentos Adicionales de Prestación Obligatoria (por cada entrega de bien)

Se presentará una copia simple del certificado de conformidad de un laboratorio acreditado ante INACAL, de acuerdo a las especificaciones técnicas evaluando los requisitos fisicoquímicos, microbiológico, de sanidad y de aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado. Se evaluará también características organolépticas y de cocción en la recepción del producto.

Para el caso de determinados productos se presentará adicionalmente:

5.1.1.1.1 Productos Pesqueros y Acuícolas

Para los siguientes productos importados:

- Pescado congelado
- Conservas de pescado

El producto entregado deberá estar acompañado de una Copia simple del Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

La fecha y lote consignados en este certificado deben coincidir con la fecha y el lote del producto entregado.

5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

No corresponde.

5.2 Adelantos

No corresponde.

5.3 Subcontratación

No corresponde.

5.4 Confidencialidad

La entidad contratante guarda confidencialidad respecto de toda información, datos o documentación que no sea de acceso público, a la que tenga acceso directa o indirectamente como consecuencia del desarrollo de la interacción con el mercado, conforme a la normativa de la materia, tal como lo establece el Artículo 47° numeral 2. del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Durante la ejecución del contrato, es decir, en la entrega de los bienes y/o en otro momento previsto durante la ejecución contractual se procederá a realizar controles inopinados de las características organolépticas de los bienes requeridos. Dicho lo anterior, el proveedor entregará 03 muestras por cada bien requerido (las muestras serán por cada lote entregado). La evaluación de estas características será realizada por un



personal de la Entidad (acorde al área), contando con dos momentos siendo una verificación in situ en las instalaciones de la Subgerencia de Programas Sociales y una posterior en las instalaciones acordadas según el área usuaria.

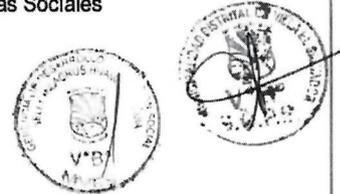
Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos por parte de un organismo de evaluación de conformidad inscrito ante INACAL, CENAN y/o DIGESA se procederá a una dirimencia de los parámetros en controversia mediante un análisis de la muestra dirimente custodiada por el organismo de evaluación, de conformidad inscrito ante INACAL que evaluó el lote, por un tercer organismo de evaluación, de conformidad inscrito ante INACAL distinto a los que ya emitieron opinión, el cual será seleccionada inopinadamente por la Municipalidad, los costos que se derive de esta dirimencia serán asumidos por el proveedor.

Asimismo, considerar aspectos relativos al desarrollo de las medidas de control, para lo cual indicar con claridad:

Áreas que coordinarán con el contratista: Subgerencia de Programas Sociales y Área de Almacén, dichas áreas realizan las coordinaciones correspondientes para la recepción de los bienes.

Áreas responsables de las medidas de control: Subgerencia de Programas Sociales

Área que brindará la conformidad: Subgerencia de Programas Sociales



5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La conformidad del bien será emitida por la Subgerencia de Programas Sociales, previa verificación del cumplimiento establecido en las Especificaciones Técnicas en un plazo máximo de 07 días computados desde el día siguiente de recibido el bien, 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 veinte días, bajo responsabilidad del servidor o funcionario que debe emitir la conformidad. La sola recepción de bienes en la entidad o destino final, según sea el caso, no constituye la conformidad del área usuaria, tal como lo establece el Artículo 144° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

Se presentará una copia simple del certificado de conformidad/calidad de un laboratorio acreditado ante INACAL, de acuerdo a las especificaciones técnicas evaluando los requisitos fisicoquímicos, microbiológico, de sanidad y de aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado. Se evaluará también características organolépticas y de cocción en la recepción del producto.

Deberá considerarse que los certificados de conformidad/calidad deberán emplear la siguiente metodología para la comprobación de la calidad del bien:

CATEGORIA	BIEN	MÉTODO DE MUESTREO	ENSAYOS O PRUEBAS
CEREALES	ARROZ PILADO SUPERIOR	SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 8 DE LA NTP 205.011:2023 ARROZ ELABORADO. REQUISITOS. 4ª EDICIÓN.	SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO CITADOS EN LA NTP 205.011:2023 ARROZ ELABORADO. REQUISITOS. 4ª EDICIÓN.

	<p>MAÍZCUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA</p>	<p>SEGÚN EL NUMERAL 11 DE LA NTP 205.051:2009 (REVISADA EL 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. MAÍZ AMILÁCEO. GRANO SECO. DEFINICIONES, CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS. 2ª EDICIÓN.</p>	<p>SEGÚN LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS SIGUIENTES: - HUMEDAD: NTP 205.002:2021 CEREALES Y LEGUMBRES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD. MÉTODO DE RUTINA. 2ª EDICIÓN - GRANOS DAÑADOS Y MATERIAS EXTRAÑAS (IMPUREZAS): NTP 205.029:2022 CEREALES Y MENESTRAS. ANÁLISIS FÍSICOS. 2ª EDICIÓN - COLOR DEL GRANO Y GRANOS INFESTADOS, SE REALIZARÁ MEDIANTE MÉTODOS FÍSICOS SENSORIALES. SE RECOMIENDA UTILIZAR LA NTP-ISO 6658:2020 ANÁLISIS SENSORIAL. METODOLOGÍA. GUÍA GENERAL. 2ª EDICIÓN, O ALGUNA OTRA ESPECÍFICA DE EXISTIR. DE SER NECESARIO EL USO DE ESCALAS, SE PODRÁ UTILIZAR LA NTPISO 4121:2008 (REVISADA EL 2019) ANÁLISIS SENSORIAL. DIRECTRICES PARA LA UTILIZACIÓN DE ESCALAS DE RESPUESTAS CUANTITATIVAS. 1ª EDICIÓN.</p>
	<p>QUINUA GRADO 2</p>	<p>SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 12 DE LA NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN.</p>	<p>SEGÚN LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS INDICADOS EN LA NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. QUINUA EN GRANO. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN.</p>
<p>MENESTRAS Y OTROS</p>	<p>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA</p>	<p>SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 9.2 DE LA NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN, Y SU CORRIGENDA TÉCNICA NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN.</p>	<p>SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO INDICADOS EN EL NUMERAL 11 DE LA NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN, Y SU CORRIGENDA TÉCNICA NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN.</p>
	<p>FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA</p>	<p>SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 9.2 DE LA NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN, Y SU CORRIGENDA TÉCNICA NTP 205.015:2015/COR</p>	<p>SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO INDICADOS EN EL NUMERAL 11 DE LA NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 3ª EDICIÓN, Y SU CORRIGENDA TÉCNICA NTP</p>

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

		1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN	205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. FRIJOL. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 9.1 DE LA NTP 205.022:2014 (REVISADA EL 2019) LEGUMINOSAS. LENTEJA. REQUISITOS. 2ª EDICIÓN.	SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO CITADOS EN LA NTP 205.022:2014 (REVISADA EL 2019) LEGUMINOSAS. LENTEJA. REQUISITOS. 2ª EDICIÓN.
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 6 DE LA NTP 205.025:2014 (REVISADA EL 2019) LEGUMINOSAS. ARVEJA PARTIDA. REQUISITOS. 2ª EDICIÓN.	SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO CITADOS EN LA NTP 205.025:2014 (REVISADA EL 2019) LEGUMINOSAS. ARVEJA PARTIDA. REQUISITOS. 2ª EDICIÓN.
	PAPA SECA	SEGÚN EL NUMERAL 10 DE LA NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. PAPA SECA. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN.	PARA CARACTERÍSTICAS EN LAS QUE NO SE PRECISA MÉTODO DE ENSAYO O PRUEBA SE REALIZARÁ MEDIANTE MÉTODOS FÍSICOS SENSORIALES Y/O MEDICIÓN DIRECTA CON EQUIPOS CALIBRADOS. SE RECOMIENDA UTILIZAR LA NTP-ISO 6658:2020 ANÁLISIS SENSORIAL. METODOLOGÍA. GUÍA GENERAL. 2ª EDICIÓN, O ALGUNA OTRA ESPECÍFICA DE EXISTIR. DE SER NECESARIO EL USO DE ESCALAS, SE PODRÁ UTILIZAR LA NTPISO 4121:2008 (REVISADA EL 2019) ANÁLISIS SENSORIAL. DIRECTRICES PARA LA UTILIZACIÓN DE ESCALAS DE RESPUESTAS CUANTITATIVAS. 1ª EDICIÓN. LA HUMEDAD SE DEBE DETERMINAR SEGÚN LO SEÑALADO EN EL NUMERAL 4.2 DE LA NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. PAPA SECA. REQUISITOS. 1ª EDICIÓN.
AZÚCARES	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	SEGÚN LO INDICADO EN LA NTP 700.001:2007 (REVISADA EL 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª EDICIÓN.	SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO INDICADOS EN LA NTP 207.007:2023 AZÚCAR. AZÚCAR RUBIA. REQUISITOS. 5ª EDICIÓN.



SUBASTA INVERSA ELECTRONICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	Según lo indicado en los numerales 7.1 de la NTPCODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición. Para la característica Presencia de parásitos visibles, utilizar la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 9 DE LA NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. CONSERVA DE CABALLA. 2ª EDICIÓN. PARA LA CARACTERÍSTICA PRESENCIA DE PARÁSITOS VISIBLES, UTILIZAR LA NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES DE HOJALATA. MÉTODOS DE ENSAYO FÍSICOS Y SENSORIALES. 4ª EDICIÓN.	SEGÚN LOS MÉTODOS DE ENSAYO INDICADOS EN EL NUMERAL 10 DE LA NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. CONSERVA DE CABALLA. 2ª EDICIÓN. PARA LA CARACTERÍSTICA PRESENCIA DE PARÁSITOS VISIBLES, UTILIZAR LA NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES DE HOJALATA. MÉTODOS DE ENSAYO FÍSICOS Y SENSORIALES. 4ª EDICIÓN.
GRASAS	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA NTP-ISO 5555:2014 (REVISADA EL 2019) ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL. MUESTREO. 1ª EDICIÓN.	SEGÚN LO INDICADO EN EL NUMERAL 2 DEL APÉNDICE DE LA NORMA CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES.

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes
 No corresponde.

5.7 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES.

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

- Guía de Remisión
- Comprobante de Pago
- Carta de Garantía



• Carta de CCI

El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles, tal como lo establece el Artículo 67° de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069 y el Artículo 145° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.

La presentación de estos documentos puede ser de forma física en la mesa de partes de la Municipalidad de Villa el Salvador ubicado en el Cruce de las Av. César Vallejo con Av. Revolución S/N; Villa El Salvador - Lima - Lima o a través del correo: uabastecimiento@munives.gob.pe

Además, el expediente deberá contar con la conformidad, según lo indicado en el 5.6.1

5.8 Fórmula de reajuste

No corresponde.

5.9 Penalidades por mora

Según lo establecido en el Artículo 120° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF, en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{monto del contrato, ítem o entregable correspondiente}}{F \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente}}$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para bienes y servicios: $F = 0.40$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante establece en las bases la penalidad a aplicar.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. 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 contratante no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

5.10 Otras penalidades aplicables

No corresponde.

5.11 Responsabilidad por vicios ocultos

En los contratos de bienes y servicios, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad contratante. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles o perecibles, siempre que la naturaleza de estos no se adecue a este plazo, así se haya determinado en la estrategia de contratación, de



acuerdo con lo dispuesto en el literal c) del numeral 69.2 del artículo 69 de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069.

5.12 Condiciones de los consorcios

No corresponde.

5.13 Obligación anticorrupción

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

5.14 Solución de controversias

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el Artículo 224° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.



5.15 Resolución contractual

Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo con los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación.

Según lo establecido en el Artículo 68° de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069 y el Artículo 122° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.

5.16 Gestión de riesgos

En la estrategia de contratación de bienes y servicios segmentados como estratégicos el área usuaria en coordinación con la Dependencia Encargada de la Contrataciones (DEC) realiza la planificación integral de la gestión de riesgos, en una matriz que forma parte del expediente de contratación, en la que se incluye la identificación, análisis cualitativo y cuantitativo de los riesgos, según lo establecido en el Artículo 128° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas N° 32069, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF.



ANEXO N° 01 - CRONOGRAMA DE ENTREGAS REFERENCIAL

N° DE ENTREGA	ARROZ PILADO SUPERIOR	MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	QUINUA GRADO 2	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA	PAPA SECA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	CANT. KG	LATA	LATA	LITROS
1° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
2° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
3° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
4° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
5° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
6° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
7° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
8° entrega (duración 5 días)	6,000	2,000	800	800	400	400	400	1,600	2,000	1,200	1,200	1,600
9° entrega (duración 5 días)	6,000	2,000	800	800	400	400	400	1,600	2,000	1,200	1,200	1,600
10° entrega (duración 5 días)	525	175	70	70	35	35	35	140	175	105	105	140
11° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
12° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
13° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
14° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
15° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
16° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
17° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
18° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
19° entrega (duración 5 días)	6,150	2,050	820	820	410	410	410	1,640	2,050	1,230	1,230	1,640
20° entrega (duración 5 días)	4,515	1,505	602	602	301	301	301	1,204	1,505	903	903	1,204
TOTAL	115,440	38,480	15,392	15,392	7,696	7,696	7,696	30,784	38,480	23,088	23,088	30,784

NOTA: Cada entrega se realizará en la penúltima o última semana del mes, previa coordinación con el área usuaria utilizando como medio de comunicación el correo electrónico.



3.6 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.6.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

1. CATEGORIA CEREALES

ARROZ PILADO SUPERIOR

- 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.
- 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.

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.

MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA

- 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.

QUINUA GRADO 2

QUINUA GRADO 2²

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.

O,

QUINUA GRADO 2⁴

- 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.
- 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.

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.



² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

2. CATEGORIA MENESTRAS Y OTROS:

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA Y FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

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.

PAPA SECA

- 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.
- 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.



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.

3. CATEGORIA AZÚCARES:

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

- 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.
- 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.

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.

4. CATEGORIA CONSERVA DE PESCADO:

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G Y ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G.

Para producto nacional:

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

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

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

Para productos importados:

- Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

5. CATEGORIA GRASAS:

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

- 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.
- 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.

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.

ACREDITACION

1. CATEGORIA CEREALES

ARROZ PILADO SUPERIOR

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

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.

MAÍZ CUSCO DE 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.

QUINUA GRADO 2

QUINUA GRADO 2²

- 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.

O,

QUINUA GRADO 2⁴

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

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.

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

2. CATEGORIA MENESTRAS Y OTROS:

LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA Y FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

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

PAPA SECA

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario

de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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.

3. CATEGORIA AZÚCARES:

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

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

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.

4. CATEGORIA CONSERVA DE PESCADO:

ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G Y ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G.

Para producto nacional:

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

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

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

Para productos importados:

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

5. CATEGORIA GRASAS:

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE



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

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.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

El único factor de evaluación es el precio. La evaluación de ofertas económicas es mediante lances.

Para determinar la oferta con el menor precio y el orden de prelación de los postores, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN ÚNICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
OFERTA ECONÓMICA	
<p><u>Evaluación:</u> Se evalúa considerando el menor precio ofertado por el postor mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p><u>Acreditación:</u> El participante registra el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta en el SEACE de la Pladicop.</p>	<p>Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.</p>

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el oficial de compra adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN]**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad [DE LOS BIENES] [DEL SERVICIO], 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 CONTRATANTE, 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 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [.....]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [.....]: AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- **Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA**

DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO] N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

Importante para la entidad contratante

Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.

De acuerdo con lo señalado en el numeral 4 del artículo 138 del Reglamento, en los contratos para la adquisición de bienes y servicios, la constitución de fideicomiso como garantía de fiel cumplimiento solo procede cuando el plazo de ejecución contractual es mayor a noventa días calendario.

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto otorgar adelanto directo en el caso de bienes de alta complejidad que se ejecuten bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento o en el caso de servicios que lo requieran por condiciones de mercado conforme lo sustentado en la estrategia de contratación, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD CONTRATANTE otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD SEGÚN LAS BASES], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o contrato de seguro acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO SEGÚN LAS BASES] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable⁸ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no

⁸ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.40

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:

“Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	[[RELLENAR ESTE CUADRO SEGÚN EL LITERAL e) DEL NUMERAL 3.5 DEL		

	CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]		
2			

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación⁹ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato¹⁰. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹¹. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹².

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

Importante para la entidad contratante

En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:

⁹ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁰ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹¹ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹² Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹³ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley General de Contrataciones Públicas, 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.

En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:

- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.

- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.

- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitrabilidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF].**



Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL



Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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

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

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco días calendario

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

"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

"EL CONTRATISTA"

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹⁴	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

Advertencia

¹⁴ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
DE SELECCIÓN]
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 ¹⁵ :		Sí	No	
Correo electrónico:				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶ :		Sí	No	
Correo electrónico:				

Datos del consorciado 3				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷ :		Sí	No	
Correo electrónico:				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁵ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114,. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa

¹⁶ Ibidem

¹⁷ Ibidem

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**



Advertencia

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD¹⁸

Señor

EVALUADORES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la localidad de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes¹⁹; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM²⁰.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²¹.

¹⁸ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

¹⁹ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

²⁰ **Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. En caso de empresas e instituciones privadas se aplica el procedimiento administrativo sancionador sujeto a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

²¹ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²²; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General²³.

Firma

N° de DNI:

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

- d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

²² **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

²³ 1.7 Principio de Presunción de Veracidad. - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.



ANEXO N° 3
DECLARACIÓN JURADA

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
DE SELECCIÓN]
Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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

Advertencia

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



ANEXO N° 4

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

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF 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]**.
- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.
- 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]** [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su Representante Legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad



²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el numeral 1 del párrafo 30.1 de la Ley N° 32069, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del numeral 2 del citado artículo, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor. Para el caso de servicios, los dos años de experiencia son consecutivos.

ANEXO N° 5²⁷
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

El que suscribe, [.....], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes²⁸, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal²⁹ de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [.....] con cargo [.....] en la entidad [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069³⁰, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acreditaré documentalmente para la presentación de ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁷ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁸ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

²⁹ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda



ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
– PROVEEDORES NO MYPES**

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda**

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
– PROVEEDORES MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -



El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda



Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 8

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE
SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE
CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

ANEXO N° 9

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL³¹

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL 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

³¹ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del numeral 77.6 del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO N° 10

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

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
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 empresa³² 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.³³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

³² En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía", aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF, 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."

³³ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 11

ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES Y SERVICIOS COMUNES

ANEXO N° 12³⁴

DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

EVALUADORES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes³⁵, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³⁶ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069³⁷, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

³⁴ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁵ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³⁶ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁷ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda



ANEXO N° 13

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señor
EVALUADORES
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2025-CS/MVES – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -



El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:

- 
- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]**, mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
 - Que, si me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:



a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**

b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda**

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' followed by some illegible characters.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'G' followed by some illegible characters.



A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line that curves to the left and then loops back to the right.

A handwritten signature in blue ink, featuring a large, stylized initial 'G' followed by a loop.