

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SIE N° 05-2024-CS/MPQ-U

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE SUMINISTRO DE
ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA
DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
RUC N° : 20187172129
Domicilio legal : JR. CESAR VALLEJO 109 URCOS – QUISPICANCHI – CUSCO
Correo electrónico: :

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA.

ITEM	DESCRIPCION	UND. MED.	CANTIDAD
I	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	5029
	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	KILO	60150
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	KILO	2550
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	455
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	LATA	11004
	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.	LATA	10940
	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)	KILO	350
	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	KILO	6325
	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	KILO	2475

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02** (Solicitud y aprobación de expediente de contratación), de fecha 11 de octubre del 2024; con N° 08-2024-MPQ-GAF/EXP.CONTRATACION, emitida por Gerente de Administración y Finanzas.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 SOLES) en CAJA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI en la dirección Jr. Cesar Vallejo N° 109 Urcos y luego con el comprobante recabar un ejemplar (impresión) de las Bases en la Oficina de Logística en la dirección Jr. Cesar Vallejo N° 109 segundo piso de la Municipalidad provincial de Quispicanchi.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440 - Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias vigentes (Decreto Supremo N° 234-2022-EF).
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

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

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta soles].

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en [Mesa de Partes de la Municipalidad Provincial de Quispicanchi, ubicada en Jr. Cesar Vallejo N° 109 Urcos, Quispicachi, Cusco.](#)

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

-56-

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS - CUSCO 2024

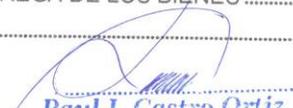


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO CIVIL
CIP 139920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO
[Firma]
Ing. Darío Menéndez
CIP 30235
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

CONTENIDO

1. GENERALIDADES	4
1.1 DEFINICIONES.....	4
1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.....	4
1.3 FINALIDAD PÚBLICA.....	4
1.4 ANTECEDENTES	5
2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.....	5
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	5
3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS	5
3.1 ALCANCE.....	5
3.2 BENEFICIARIOS.....	5
4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION	6
5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.....	6
5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES	6
6. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
6.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO).....	8
6.2 FICHA TECNICA QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO).....	11
6.3 FICHA TECNICA LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2).....	15
6.4 FICHA TECNICA ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR.....	18
6.5 FICHA TECNICA HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2).....	20
6.6 FICHA TECNICA AZUCAR RUBIA DOMESTICA.....	23
6.7 FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	25
6.8 FICHA TECNICA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.....	27
6.9 FICHA TECNICA ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g.....	31
7. PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	36
8. VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.....	46
9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.....	46
9.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD.....	46
10. CONDICIONES DE LA MANIPULACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES.....	47
10.1 BUENAS PRÁCTICA DE MANIPULACIÓN.....	47
10.2 INDUMENTARIA DEL PERSONAL	48
11. ENTREGA DE LOS BIENES	48
11.1 PLAZO DE ENTREGA.....	48
11.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES	48
11.3 LUGAR DE ENTREGA.....	49


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 135920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alegre Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO -54-

12.	GARANTÍAS	49
14.	FORMA DE PAGO	50
15.	PENALIDADES.....	51
16.	DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.....	51
17.	NORMATIVA ESPECIFICA.....	53
18.	ANEXOS.....	55


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

- 33 -

1. GENERALIDADES

El PCA es un programa descentralizado que busca complementar la alimentación de sus usuarios - grupos vulnerables, niñas, niños, adolescentes, jóvenes, adultos, adultos mayores, personas con discapacidad, en situación de riesgo moral y abandono y víctimas de violencia moral y/o física incluidos en el padrón de usuarios del centro de atención que provee la ración alimentaria- a través de los Centros de Atención agrupados en sus diversas modalidades (Comedores, Adultos en riesgo, Hogares – albergues y Trabajo comunal).

El Programa es ejecutado por la Municipalidad provincial de Quispicanchis, sobre el que el MIDIS ejerce rectoría a través de un Convenio de Gestión que establece las obligaciones y compromisos para la ejecución del Programa y que es requisito para la transferencia de recursos financieros

1.1 DEFINICIONES

a. Gobiernos Locales

Municipalidades provinciales y/o distritales a las cuales se les ha transferido el Programa de Complementación Alimentaria.

b. Usuarios

Persona que recibe el apoyo alimentario que le otorga el Centro de Atención, bajo una modalidad específica; debiendo estar incluido en el padrón de usuarios del Centro de Atención mediante el cual recibe la ración alimentaria

c. Centro de Atención

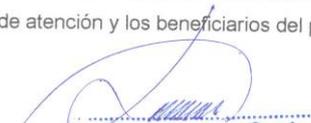
Es la entidad, organización y/o colectivo de personas a través de la cual se entrega el apoyo alimentario a los usuarios del programa, sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca.

1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La denominación para el presente proceso es: **"Adquisición de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria"**

1.3 FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios para el Programa Social de Complementación Alimentaria de la Municipalidad Provincial de Quispicanchis -Cusco con el propósito de otorgar un complemento alimentario a los usuarios del PCA en sus dos modalidades: Comedores y Hogares – Albergues de la Provincia de Quispicanchis - Cusco, en concordancia con el "Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA" de acuerdo con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 041-2022-MIDIS donde se establece las modalidades de atención y los beneficiarios del presente programa.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 30386
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

- 52 -

1.4 ANTECEDENTES

Mediante el Acta de fecha 29 DE FEBRERO DEL 2024, del libro del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA, con los representantes de las Organizaciones Sociales de Base OSB, y representantes de la Municipalidad, quienes mediante votación de bases eligieron los productos componentes de la canasta del PCA para el ejercicio 2024.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

2.1 OBJETIVO GENERAL

Contribuir con la alimentación de personas que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y apoyo social mediante comedores populares, clubes de madres, comedores parroquiales y otros afines, así como también a beneficiarios que acogen a niños(as) y/o adolescentes y/o personas víctimas de violencia moral y/o física, en estado de abandono otorgándoles trimestralmente un complemento alimentario el cual consiste en una ración de 200 gramos/beneficiario para la modalidad de comedores y 190 gramos/beneficiario para la modalidad de albergues.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Comedores Populares.
- Brindar asistencia alimentaria a personas que se atienden mediante Hogares y Albergues
- Adquirir productos alimenticios garantizando los parámetros de inocuidad y calidad nutricional que exigen las normas legales vigentes.
- Adquirir de manera oportuna y eficiente los productos que componen las canastas para los beneficiarios del programa.

3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS

3.1 ALCANCE

El Programa de Complementación Alimentaria realiza la asistencia alimentaria a Comedores Populares reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable y a Hogares – Albergues que son Organizaciones con personería jurídica las cuales deberán estar certificadas y/o acreditadas por la entidad del estado pertinente.

3.2 BENEFICIARIOS

El número de beneficiarios proyectados para el año 2024 del PCA de la Municipalidad Provincial de Quispicanchis es de 1,943 Beneficiarios para Comedores Populares, para una atención de 11 meses; y de 96 Beneficiarios para Hogares y Albergues, para una atención de 11 meses.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHIS – CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

CENTROS DE ATENCIÓN	NUMERO DE CENTROS	BENEFICIARIOS	DIAS DE ATENCION POR MES	MESES DE ATENCION	TOTAL DE RACIONES
Comedores Populares	51	1,953	20	11	429,660
Hogares y Albergues	2	96	30	11	31,680
TOTAL	53	2,039			461,340

4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION

La distribución de las raciones mínimas, por cada alimento y por cada modalidad se detalla a continuación

N°	PRODUCTO	COMEDORES POPULARES	HOGARES Y ALBERGES
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	135g	80g
2	TRIGO ENTERO PELADO (*)	10g	10g
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	5g	10g
4	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	15g	12g
5	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	5g	12g
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)		11g
7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA		15g
8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	10g	12.5g
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	10g	12.5g
10	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	10g	15g
RACION MINIMA TOTAL DIARIA /BENEFICIARIO		200g	190g
DIAS DE ATENCION		20	30

(*) El presente producto no cuenta con ficha técnica y no es parte de la contratación.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CODIGO DE FICHA TÉCNICA PERU COMPRAS
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	60,150	Kg	SACO X 50 KILOS	5022110800133492 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA
2	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	2,475	Kg	SACO X 50 KILOS	5022110100374253 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA
3	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	6,325	Kg	SACO X 50 KILOS	5042450100330416 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	2,550	Kg	SACO X 50 KILOS	5042400300330410 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)	350	Kg	SACO X 50 KILOS	5042181900329918 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA
6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	455	Kg	SACO X 50 KILOS	5016150900278002 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERU COMPRAS-JEFATURA

Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – CUSCO
Ing. D. Alejandro Mamani
CIP 303985
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (s)

6

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS - CUSCO

-50-

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CODIGO DE FICHA TÉCNICA PERU COMPRAS
7	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5,029	Botella	BOTELLA X 1 LITRO	5015151300002526 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	11,004	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 48 LATAS	5012153800385115 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	10,940	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 48 LATAS	5012153800358097 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUIMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Atejo Mamani
 CIP 303865
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – CUSCO

-49-

6. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para el presente numeral se adjuntan las correspondientes fichas técnicas del listado de bienes y servicios comunes de la página del SEACE de cada uno de los ítems a adquirir.

6.1 6.1 FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO).

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 nélen y polvillo 									
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa) están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6.6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6.2 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm	NTP 205 011 2023 ARROZ Arroz elaborado Requisitos 4ª Edición
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6.6 mm o más									
Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm									
Corto	Menos de 6.2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	Máximo 0.5 %									
Granos tizosos totales	Máximo 4 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %									
Granos dañados	Máximo 0.5 %									

Versión 09

Página 1 de 3


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - PERÚ
Ing. David Atejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-48-

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5.0 %	NTP 205 011 2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos 4ª Edición
Matena extraña (Se considera solo matena 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.	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.

* Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Alero Mamani
 CIP 303865
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-47-

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.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO
Ing. David Aldo Mamani 10
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-46-

6.2 FICHA TECNICA QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)		
Humedad	Maximo 13.0 %	
Proteínas	Minimo 10 %	
Cenizas	Maximo 3.5 %	
Grasa	Minimo 4.0 %	
Fibra cruda	Minimo 4.0 %	
Saponina	Menor que 0.12 %	NTP 205 062 2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos 3ª Edición.
Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diametro 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	Minimo 97 %	
Granos quebrados	Maximo 1.0 %	
Granos dañados (manchados)	Maximo 0.5 %	
Granos germinados	Maximo 0.25 %	

Version 04

Página 1 de 4


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO
Ing. David Alejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-45-

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
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	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, para alimentos de procesamiento primario ¹ , o.	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) ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ³ .		

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo, Quinua grano grande - grado 1.

2.2 Envase

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 daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062.2021.

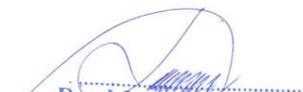
¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien: si la operación de secado es natural, es decir, sólo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; 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 N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

Versión 04

Página 2 de 4


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejandro Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-44-

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.

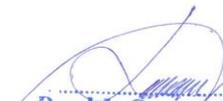
Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

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:

Versión 04

Página 3 de 4


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atojo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

13

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 43 -

- 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.

Versión 04

Página 4 de 4


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

14

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – CUSCO

-42-

6.3 6.3 FICHA TÉCNICA LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)

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 <i>Lens culinaris</i> 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	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios	NTP 205 022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos 2ª Edición
	- 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)	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 %	

Versión 08

Página 1 de 3


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. Davy Alejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

15

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-41-

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

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 vanas 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

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
 Ing. David Alejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-40-

- 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

Versión 08

Página 3 de 3


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUIMICO
CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Ing. David Alejo Mamari
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)
17

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI – CUSCO

-39-

6.4 FICHA TECNICA 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:

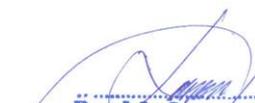
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de matenas extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud 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 %	
Matenas extrañas	Máximo 0.20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

Versión 07

Página 1 de 2


Paal I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 136920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI – CUSCO
 Ing. David Atejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

18

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 38 -

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.

Versión 07

Página 2 de 2


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

19

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-37-

6.5 FICHA TECNICA HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)

FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA
 Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie *Vicia faba* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
 El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños	
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad y aspecto		
Grano enfermo	Máximo 0.5 %	
Grano picado	Máximo 1.5 %	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Máximo 4.0 %	NTP 205.024 2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS Habas. Requisitos 3ª Edición
Variedad contrastante	Máximo 11.0 %	
Matenas extrañas	Máximo 1.0 %	
Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	
Calibre	Calibre	Número de granos por 28.3495 g (onza americana)
	1	Menor a 9 habas
	2	10 a 12 habas
	3	13 a 15 habas
	4	16 a 18 habas
5	Mayor a 19 habas	

Versión 08

Página 1 de 3


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Alejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)
 20

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 36 -

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de haba entera seca calidad segunda requiendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo Haba entera seca calidad segunda de calibre 2

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, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al alimento debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.1 de la NTP 205 024 2014 (revisada el 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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 de la NTP 205 024 2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español

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

Versión 08

Página 2 de 3


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO
Ing. David Atajo Mamani
 CIP 30385
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-35-

- 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.

Versión 08

Página 3 de 3


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI -URCOS

Ing. David Astejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

22

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-34-

6.6 FICHA TECNICA 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 (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
 El azúcar rubia doméstica debe presentar las características

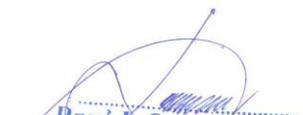
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98.00 °Z	
Humedad	Máximo 0.40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0.50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	NTP 207 007 2023 AZÚCAR Azúcar rubia Requisitos, 5ª Edición
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: $F = \frac{\%Humedad}{100 - ^\circ Pol}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA sus modificatorias y regulación complementarias.

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

Versión 10

Página 1 de 2


Paul Y. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. Daviz Alejo Maman
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)
 23

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 33 -

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 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


Paul A. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

24

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 32 -

6.7 FICHA TECNICA 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)
Impurezas insolubles	Máximo 0.05 % m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
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.	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

* Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

Versión 16

Página 1 de 2


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL 25

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION
ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

- 3 | -

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


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. Day Armo Inzunza
CIP 30385
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (S)

26

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 30 -

6.8 FICHA TECNICA ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE 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 matenas 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


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Atejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

27

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 29 -

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). - 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 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO
 Ing. David Alejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-28-

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

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 manipuleo, 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 escumido 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 etiquetados¹ 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 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° 040-2001-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 N° 020-2022-PRODUCE.

Versión 03

Página 3 de 4


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

29

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-27-

- 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


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Arejo Mamaní
CIP 303985
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

6.9 FICHA TECNICA ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A. EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
Denominación técnica	CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A. 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 <i>Engraulis ringens</i> , la que debe estar en buena y consistente fresca libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras libre o no 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 entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none"> - Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino. - El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación. - Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel. - Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase. - Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos. - El medio de cobertura debe ser salsa de tomate. 	<p>NTP 204 054 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Anchoveta o Sardina Peruana en conserva Requisitos. 2ª Edición</p>


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIF 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO
Ing. David Alejo Mamani
CIF 303285
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 25 -

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no presente unidades defectuosas, o - cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. 	
Defectos	<p>Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p>	
Descomposición	<p>Rancio: Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olor característico y persistente de aceite oxidado. - Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p>Olor y sabor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto - Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros <p>Textura: Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p>Decoloración: Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	<p>NTP 204.054.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva Requisitos 2ª Edición</p>
Materias extrañas	<p>Material extraño crítico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales u otros. - Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros. - Presencia de insectos o restos de ellos. <p>Material extraño: Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	

Versión 04

Página 2 de 5


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP: 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO
 Ing. David Alejo Mamani
 CIP: 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

32

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 24 -

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ennegrecimiento por sulfuro Manchas que afectan a más del 5% del pescado en la unidad de muestra - Columna vertebral dura y resistente a la presión. 	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> - Descabezado inadecuado Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra - Presencia de aletas desprendidas - Desprendimiento o rotura de piel - Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de 'lodo' - Cortes de cabeza no uniformes - Unidades de tamaño no uniforme - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iriscente Color no característico - Salsas sin sus características propias - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular - Llenado no adecuado Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase Empaque flojo o muy apretado - Roturas visibles en la parte ventral. 	NTP 204 054 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva Requisitos 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 2016) CONSERVAS DE PESCADO Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Alejo Mamaru
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 23 -

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 sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A 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° 040-2001-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 N° 020-2022-PRODUCE.

Versión 04

Página 4 de 5


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
CIP 30385
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

34

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 22 -

- 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 escumado.
- 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


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 136920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Mejía Mamari
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

- 21 -

7. PRECISIONES A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

De acuerdo a lo considerado en las fichas técnicas de los diferentes productos se detallarán las precisiones correspondientes a las características específicas de los bienes.

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES										
ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	<p>PRECISIÓN 1 -.- La clase de arroz que será requerida corresponde a ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 - MEDIANO</p> <table border="1" data-bbox="646 600 976 784"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="790 600 976 683"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 683 790 705">Clase y longitud</td> <td data-bbox="790 683 976 705">Clase Longitud del grano entero</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 705 790 728">Largo</td> <td data-bbox="790 705 976 728">De 6.6 mm o más</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 728 790 750">Mediano</td> <td data-bbox="790 728 976 750">De 6.2 mm o más pero menos de 6.6 mm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="646 750 790 772">Corto</td> <td data-bbox="790 750 976 772">Menos de 6.2 mm</td> </tr> </table>	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		Clase y longitud	Clase Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm
	La clase se 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										
	Clase y longitud	Clase Longitud del grano entero									
	Largo	De 6.6 mm o más									
Mediano	De 6.2 mm o más pero menos de 6.6 mm										
Corto	Menos de 6.2 mm										
<p>Referencia punto N° 2 de la ficha técnica de Arroz Pilado Superior</p>											
<p>PRECISIÓN 2 – ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Peso mínimo del envase: ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1. 											
<p>PRECISIÓN 3 - Embalaje. - El producto no requiere ser embalado</p> <p>PRECISIÓN 4 - Rotulado. - Además de la información del rotulado consignado en el punto 2.4 de la ficha técnica del producto se requiere que lleve el siguiente rotulado</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHIS - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. 											

Paul I. Castro Ortiz
Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Ing. David Alejo Mamani
Ing. David Alejo Mamani
 CIP 303585
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

- 20 -

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES								
QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	<p>PRECISION 1 La clase de alimento que será requerida corresponde al GRANO DE QUINUA DE GRADO 1 – TAMAÑO DE GRANO MEDIANO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1,40 a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1,20</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia punto N° 2 de la ficha técnica de Quinoa Grado 1</p>	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
	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							
<p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Peso mínimo del envase: ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1. 									
<p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado</p>									
<p>PRECISION 4 - ROTULADO. - Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>									
<p>PRECISION 5 - ETIQUETADO. - Para el etiquetado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>									


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

 Ing. David Mejía Mamani
 CIP 30385
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-19-

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES									
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	<p>PRECISIÓN 1 – CARACTERÍSTICA DE GRANO El tipo de grano de Lenteja seleccionado de acuerdo a la NTP 205.022.2014 para el presente proceso de adquisición corresponde a las siguientes características: LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE 2.</p>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="647 479 831 517">Calibre (tamaño)</th> <th data-bbox="831 479 922 517">Calibre (tamaño)</th> <th data-bbox="922 479 1075 517">Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="647 517 831 539"></td> <td data-bbox="831 517 922 539">1</td> <td data-bbox="922 517 1075 539">Mayor o igual que 7.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="647 539 831 568"></td> <td data-bbox="831 539 922 568">2</td> <td data-bbox="922 539 1075 568">Menor que 7.5</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)		1	Mayor o igual que 7.5		2	Menor que 7.5
	Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
		1	Mayor o igual que 7.5							
		2	Menor que 7.5							
<p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. El envase deberá ser de elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1. 										
<p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado</p>										
<p>PRECISION 4 - ROTULADO. - Refiérase al numeral 2.5 de la ficha técnica (Etiquetado)</p> <p>PRECISION 5 - ETIQUETADO Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>										


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

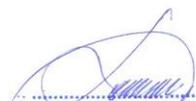

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

 Ing. David Alero Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-18-

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR	<p>PRECISIÓN 1 De acorde a la ficha técnica no existe características para esta precisión.</p> <p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase deberá ser de elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabilo. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1 <p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado</p> <p>PRECISION 4 - ROTULADO. - Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHIS - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP: 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

 Ing. David Atejo Mamani
 CIP: 303985
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-17-

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES												
<p>HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA</p>	<p>PRECISION 1 La clase de alimento que será requerida corresponde al HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA DE CALIBRE 2</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Número de granos por 28.3495 g (onza americana)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menor a 9 habas</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>10 a 12 habas</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>13 a 15 habas</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>16 a 18 habas</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Mayor a 19 habas</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Número de granos por 28.3495 g (onza americana)	1	Menor a 9 habas	2	10 a 12 habas	3	13 a 15 habas	4	16 a 18 habas	5	Mayor a 19 habas
	Calibre	Número de granos por 28.3495 g (onza americana)											
	1	Menor a 9 habas											
	2	10 a 12 habas											
3	13 a 15 habas												
4	16 a 18 habas												
5	Mayor a 19 habas												
<p>PRECISION 2 - ENVASES. - Envase Primario El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. El envase deberá ser de elaborado de materiales inocuos y fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, de acuerdo al artículo 118° y 119° del D.S. N 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido. ✓ Color: Transparente ✓ Tejido: Trama 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1. 													
<p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado</p>													
<p>PRECISION 4 - ROTULADO. - Refiérase al numeral 2.5 de la ficha técnica (Etiquetado)</p>													
<p>PRECISION 5 - ETIQUETADO Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHIS - URCOS ✓ Programa de Complementación Alimentaria ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>													

Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

 Ing. David Alejo Mamani 40
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-16-

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	<p>PRECISIÓN 1 De acorde a la ficha técnica no existe características para esta precisión</p> <p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario 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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg ✓ Material del Envase: Polipropileno Tejido con Liner de polietileno o polipropileno laminado, sacos de papel Kraft, bolsón o saco de polietileno opaco o transparente de mínimo 4 pulgadas de espesor de primer uso ✓ Color: Sacos de Polipropileno Tejido Transparente ✓ Tejido: Sacos de Polipropileno con Trama de 10 cintas/in. ✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito. ✓ Peso mínimo del envase: ✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1. <p>PRECISION 3 - EMBALAJE. - El producto no requiere ser embalado</p> <p>PRECISIÓN 4 - ROTULADO. - Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 136920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Zatejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-15-

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
<p>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<p>PRECISIÓN 1 De acorde a la ficha técnica no existe características para esta precisión</p> <p>PRECISIÓN 2 - ENVASES. - Envase Primario: El envase podrá ser botella de plástico PET de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contenido Neto del bien: Botellas de 1 Litro ✓ Material del Envase: PET (Tereftalato de Polietileno). ✓ Color: Transparente ✓ Capacidad del Envase: 1 Litro. ✓ Tipo de cerrado: Tapa y precinto de seguridad. <p>PRECISIÓN 3 - EMBALAJE. El embalaje de los productos será en cajas selladas de cartón corrugado con un contenido de 12 unidades (Botellas de 01 Litro).</p> <p>PRECISIÓN 4 - ROTULADO. - De acuerdo a la precisión del numeral 2.4 de la ficha técnica se solicitará que cada envase lleve la siguiente información adicional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita <p>El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)
 42

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - -14-
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES								
<p>ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g</p>	<p>PRECISIÓN 1 De acorde a la ficha técnica no existe características para esta precisión</p> <p>PRECISION 2 – ENVASES/EMBALAJE. -</p> <p>Envase Primario 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g. ✓ Peso Escurredo Mínimo: 280 g ✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm <p>Importante Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" data-bbox="630 1249 1268 1429"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío (*)</th> </tr> <tr> <th>Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C</th> <th>Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg=Mercurio) (*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p>Embalaje Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p>	Tipo de envase	Presión de vacío (*)		Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Tipo de envase	Presión de vacío (*)								
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C							
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)							


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI
Ing. David Bejo Mamani
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (6)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - - 13 -
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

	<p>PRECISION 3 - ROTULADO. - De acuerdo a la precisión del numeral 2.4 de la ficha técnica se solicitará que cada envase lleve la siguiente información adicional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHI - CUSCO ✓ Programa de Complementación Alimentaria. ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita <p>El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>
--	--

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
<p>ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g</p>	<p>PRECISIÓN 1 De acorde a la ficha técnica no existe características para esta precisión</p> <p>PRECISION 2 – ENVASES/EMBALAJES -</p> <p>Envase Primario 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo establecido en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g. ✓ Peso Escurrido Mínimo: 280 g ✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm <p>Importante Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p>


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
 QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Arejo Mamari
 CIP 303885
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - - 12 -
 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS - CUSCO

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <=28°C	Altura >2000 m.s.n.m. y/o Temperatura <28°C
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)

(Hg=Mercurio)

(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.

Embalaje

Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas

En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.

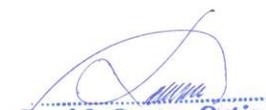
PRECISION 3 - ROTULADO. -

De acuerdo a la precisión del numeral 2.4 de la ficha técnica se solicitará que cada envase lleve la siguiente información adicional

- ✓ Logo de la Municipalidad provincial de QUISPICANCHIS - CUSCO
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita

El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2


Paul I. Castro Ortiz
 INGENIERO QUÍMICO
 CIP 138920

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

 Ing. David Alejo Mamanu
 CIP 30385
 GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e) 45

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS - CUSCO - 11-

8. VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.

- a) ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- b) QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- c) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2). - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- d) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- e) HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2).- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- f) AZUCAR RUBIA DOMESTICA.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- g) ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 24 meses por cada lote entregado.
- h) ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 24 meses por cada lote entregado.
- i) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 12 meses por cada lote entregado

9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El Contratista deberá presentar condiciones que permitan, en cualquier momento de la ejecución del contrato, desarrollar el proceso de trazabilidad del bien; es decir, contar con procedimientos que permitan identificar en que parte de la cadena de producción, almacenamiento o distribución (entrega efectiva de los bienes a la Entidad) se pudo identificar la observación o inconformidad del bien.

9.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD

El área usuaria mediante la Gerencia de Desarrollo Social de la municipalidad Provincial de Quispicanchis podrá realizar de manera inopinada el control de calidad de los productos que serán destinados al PCA, De evidenciarse una no conformidad se informará a la entidad para la devolución del lote y aplicar la penalidad correspondiente de acuerdo al contrato.


Paul Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani 46
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

9.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES

9.2.1 TRANSPORTE

Las condiciones de Transporte deberán ajustarse a lo dispuesto en los Artículo 75° al 77° del DS 007-98-SA, donde se tomarán en cuenta las siguientes consideraciones:

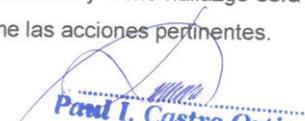
- ✓ Las unidades vehiculares deberán estar acondicionadas para proteger el bien de los efectos del calor, exposición de la humedad, u otro efecto indeseable o contaminante.
- ✓ Las unidades deberán ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.
- ✓ Las unidades deberán estar completamente limpias y saneadas.
- ✓ El compartimento destinado a la carga debe estar separado de la cabina de conducción.
- ✓ Las paredes internas deberán ser de materiales resistentes, lavable, no toxicas, no absorbente ni degradables.
- ✓ Los vehículos deberán estar cerrados y libres de medios contaminantes, las cajas deberán estar sobre parihuelas o pisos protegidos y limpios.
- ✓ Previo a la carga de los alimentos en el vehiculo el contratista deberá desinfectar todo el interior con una solución de lejía.
- ✓ El personal designado para los servicios de carga y descarga deberán contar con las medidas de protección adecuadas para la correcta manipulación de los alimentos.

10. CONDICIONES DE LA MANIPULACIÓN Y ENTREGA DE LOS BIENES

10.1 BUENAS PRACTICA DE MANIPULACIÓN

El contratista deberá contar con personal a cargo del envasado, almacenamiento y distribución capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos BPM, ello involucra a todo el personal que intervendrá en la manipulación de los bienes objeto de la presente convocatoria.

El contratista deberá cumplir con los procedimientos de supervisión del control de salud del personal garantizando que el personal designado para la manipulación y transporte de los alimentos no presenten síntomas asociados a enfermedades de transmisión alimentaria ETA. Si durante el proceso de manipulación y transporte de los alimentos se identifica signos de enfermedad en alguno de los manipuladores, se procederá a suspender las labores del personal identificado y dicho hallazgo será asentado en las actas para que el área correspondiente tome las acciones pertinentes.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP: 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e) 47

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-09-

10.2 **INDUMENTARIA DEL PERSONAL**

Durante la etapa de manipulación y distribución de los bienes el personal deberá estar correctamente aseado y con el uniforme laboral entregado por el contratista que deberá constar de: Protector de Cabello, Naso bucal, Zapato de trabajo cerrado o botas, pantalón, polo o mameluco o guardapolvo.

11. **ENTREGA DE LOS BIENES**

Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los envases que son entregados en el almacén. En caso se identifique producto faltante o inconforme (abierto, golpeado, oxidado, roto, sucio, mojado, con hongos, con insectos o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento), el área Usuaría lo consignara mediante el acta y comunicara al contratista en un periodo menor o igual de un día calendario. El contratista deberá reponer dichas unidades hasta tres (03) días calendario posterior a la observación consignada mediante acta y notificada por el área usuaria. Luego de la reposición de los bienes se dará la conformidad respectiva.

11.1 **PLAZO DE ENTREGA**

Se realizará a los CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra de acuerdo al cronograma del área usuaria. Formalizado dicho procedimiento de selección, será por el contrato.

11.2 **CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

ENTREGA	ENTREGA AÑO 2024	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	NOVIEMBRE DEL 2024	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra o firma de contrato
SEGUNDA	DICIEMBRE DEL 2024	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra

N°.	PRODUCTO	UNID DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	30,075	30,075	60,150.00
2	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	Kg	1,238	1,237	2,475.00
3	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	Kg	3,163	3,162	6,325.00
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	Kg	1,125	1,125	2,250.00
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)	Kg	175	175	350.00
6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Kg	228	227	455.00
7	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Latas	5,502	5,502	11,004
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	Latas	5,470	5,470	10,940
9	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas	2,515	2,514	5,029


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIF: 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alero Mamani
CIF: 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

48

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS - CUSCO

-08

11.3 LUGAR DE ENTREGA

Los productos serán entregados de acuerdo al cronograma establecido y estos serán recepcionados en el local de la casa de la juventud en la Urb. Tambillo, del distrito de Urcos, Provincia de Quispicanchis y Departamento de Cusco.

12. GARANTÍAS

El alcance de la garantía cubre los siguientes casos y el periodo será el siguiente de acuerdo al tipo del bien:

- ✓ Aceite Vegetal Comestible: Botellas abiertas o sucias, rancidez, cajas mojadas o sucias.
- ✓ Azúcar Rubia doméstica: Envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, presencia de hongos o insectos.
- ✓ Menestras y otros granos: Envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, presencia de hongos o insectos.
- ✓ Conservas: Latas hinchadas, con oxido, latas deterioradas, producto en mal estado, abolladas en la lata o en la costura de cierre.

13. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

El contratista hará entrega de manera oportuna es decir al momento de la entrega de los alimentos en los almacenes de la entidad los correspondientes certificados de calidad o de conformidad y/o informes de ensayo de cada bien y donde además deberán corresponder a cada lote de producto a entregar, los certificados deberán estar vigentes a la fecha de entrega del bien y deberán ser emitidos por empresas acreditadas ante INACAL donde en dichos documentos se deberán reportar los siguientes resultados:

- ✓ Los resultados de los análisis Físicoquímicos
- ✓ Los resultados de los análisis Organolépticos
- ✓ Los resultados de los análisis Microbiológicos.

PRODUCTOS	CERTIFICACION
01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 03. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	CERTIFICADO O INFORME DE ENSAYO que acredite las características, microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - URCOS

Ing. David Roberto Mamani 49
CIP 303895
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

04. LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) 05. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR 06. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2) 07. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	CERTIFICADO O INFORME DE LOS ENSAYOS: que acredite las características organolépticas, físico-químicas, y microbiológicas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA.
08. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g 09. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO o PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL, expedido por el SANIPES o por un LABORATORIO ACREDITADO ante INACAL

- Todos los resultados de los análisis deberán realizarse de acuerdo a las NTP y normativas correspondientes a cada producto en función a lo mencionado en cada Ficha Técnica de cada producto.
- Si varias entregas tienen el mismo número de lote, la cantidad total del lote deberá estar especificado en el certificado de conformidad y podrá entregarse la copia notarial o certificado original solo al iniciar dicho lote.
- Todos los gastos asociados a la gestión de dichos certificados serán asumidos por el contratista.
- Una vez emitido el informe de conformidad de acuerdo a los resultados de los certificados de calidad y los resultados del control de calidad realizados por la entidad se procederá con el traslado correspondiente de los bienes.

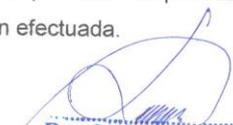
El acta de conformidad de los bienes será emitida por el responsable del PCA y esta se otorgará luego de ser emitido el informe de conformidad de los resultados de los certificados de calidad, resultados de control de calidad de la entidad y la entrega efectiva de los bienes a la entidad.

14. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista cada entrega hasta culminar el plazo de ejecución del contrato, de acuerdo al cronograma de entrega y luego de emitida la conformidad por parte del responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

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

- Copia del Contrato u Orden de Servicio
- Guías de remisión con recepción por parte del Almacén de la Municipalidad Provincial de Quispicanchis – Cusco.
- Conformidad emitida por el personal responsable del Programa de Complementación Alimentaria, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Arévalo Mamani
CIP 303685
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

- Copia del CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS que utilizara el postor y/o fabricante, donde se detalle las actividades de desinsectación, desinfección, y limpieza.
- Originales o copias legalizadas o documentos digitales firmados electrónicamente de los CERTIFICADOS DE CALIDAD (Microbiológico, Fisicoquímico y Organoléptico) de CADA PRODUCTO de acorde al cuadro del numeral 13 del presente documento.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad con atención al Programa de Complementación Alimentaria.

15. PENALIDADES

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

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
No mantener vigente el Registro Sanitario DIGESA, la cancelación del Certificado de Autorización SENASA, no mantener vigente el Protocolo Técnico de Registro Sanitario SANIPES de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato.	01 UIT por cada ocurrencia	
No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el ministerio de salud, de la planta de fraccionamiento o almacenes a ser utilizados por el Contratista	01 UIT por cada ocurrencia	Para cada uno de los supuestos de aplicación, el procedimiento será el siguiente:
No mantener vigente la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a nombre del fabricante emitido por DIGESA según la RM N° 449-2006-MINSA	01 UIT por cada ocurrencia	Según Informe oportuno del Área usuaria a la unidad de Logística
Bien observado en la en la etapa de Medidas de Control Durante la Ejecución Contractual (Numeral 5)	50% de la UIT por cada no conformidad registrada.	

16. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

De acuerdo a las bases estándar de Subasta Inversa establecidas por el OSCE los requisitos de habilitación para dicho proceso de selección de los diferentes tipos de alimentos se encuentran detalladas o previstas de acuerdo al siguiente enlace de página web:

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Arete Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e) 51

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

Por consiguiente, de acuerdo a la consulta de dicha página web se solicitará la siguiente documentación como documentos de habilitación para el desarrollo del proceso de selección.

PRODUCTO	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS (COPIA SIMPLE)
<p>01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 03. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<p>1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>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.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>04. LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) 05. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR 06. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2) 07. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)</p>	<p>1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>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.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>08. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g 09. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g</p>	<p>Para producto nacional:</p> <p>1. 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.</p>


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - URCOS

Ing. David Alejo Mamani
CIP 20285
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO -04-

	<p>2. 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.</p> <p>3. 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.</p> <p>Para productos importados:</p> <p>1. 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.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
--	---

17. NORMATIVA ESPECIFICA

- a) Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- b) Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- c) LEY GENERAL DE SALUD N° 26842.
- d) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- e) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- f) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- g) REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- h) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI / CUSCO

Ing. David Atejo Mamani
CIP 303985
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (S) 53

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHI - CUSCO

-03-

- i) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- j) LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS
- k) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 138920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (*)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

-02-

18. ANEXOS

- **ANEXO 1: Rotulo de la Municipalidad para los siguientes productos:**

N°	PRODUCTO
1	ARROZ PILADO SUPERIOR (GRADO 2)
2	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)
3	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)
6	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA



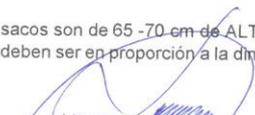
LEYENDA

ANVERSO

- Logo de la municipalidad PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS debe guardar relación como se ve en la muestra, de azul marino
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", es de color azul marino.
- El nombre del PRODUCTO, en color azul marino
- El mensaje "PROHIBIDA SU VENTA y DISTRIBUCION GRATUITA" de color rojo
- La información del rotulado o etiquetado del producto deberá estar de acorde a la información solicitada en la ficha técnica de cada producto, la misma que será rotulada en color azul marino
- Borde del recuadro en color negro.

OTROS DATOS:

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 65 -70 cm de ALTO x 40 - 45 cm de ANCHO (aproximadamente).
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.


Paul I. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 136920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Atajo Mamani
CIP 30385
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e) 55

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA -
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS – CUSCO

○ **ANEXO 2: Rotulo de la Municipalidad para los siguientes productos:**

N°	PRODUCTO
1	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA DE ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
2	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Para los siguientes productos además del rotulo de cada producto se deberá adicionar el siguiente etiquetado

LEYENDA

ANVERSO

- Logo de la municipalidad PROVINCIAL DE QUISPICANCHIS debe guardar relación como se ve en la muestra, de azul marino
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA", es de color azul marino.
- El nombre del PRODUCTO, en color azul marino
- El mensaje "PROHIBIDA SU VENTA - DISTRIBUCIÓN GRATUITA" de color rojo




Paul T. Castro Ortiz
INGENIERO QUÍMICO
CIP 136920


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
QUISPICANCHI - CUSCO

Ing. David Alejo Mamani
CIP 303885
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL (e)

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Advertencia

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

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

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

No se ha considerado.

Advertencia

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] 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 bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		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:

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **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 el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1

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 cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ 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.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 05-2024-CS/MPQ-U - 1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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