

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 TÉCNICA 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 consultada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	En una indicación o información que deberá ser completada por la Entidad en posición final al momento de la firma para antes el caso específico de la elaboración de la PROPONMA DEL CONTRATANTE o por las precedentes, en el caso de las ANEXOS de la oferta.
3	Importante • ABC	Se refiere a consideraciones importantes o relevantes para el proceso adquisitivo de las contrataciones o control de selección, según corresponda, y por las providencias.
4	Procedencia • ABC	Se refiere a consideraciones importantes o relevantes para el proceso adquisitivo de las contrataciones o control de selección, según corresponda, y por las providencias.
5	Importante para la Entidad • XYZ	Se refiere a consideraciones importantes o relevantes para el proceso adquisitivo de las contrataciones o control de selección, según corresponda, y por las providencias.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Margenes	Superior: 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Página	A4
3	Borde de Firma	Ninguno. Para el controlado en general. Cursiva. Para el controlado y jefe de página. Para las Consideraciones importantes (Item 1 del Anexo General).
4	Cabe de Firmas	Autógrafa. Para el controlado en general. Año y Para las Consideraciones importantes (Item 2 del Anexo General).
5	Tamaño de letra	10. Para los dos primeros párrafos de las Secciones Única y Especial. 11. Para el nombre de las Capítulos. 12. Para el cuerpo del documento en general. 13. Para el controlado y jefe de página. 14. Para la firma en general. 15. Para la firma en general.
6	Alineación	Izquierda. Para el controlado en general y notas al pie. Centrada. Para la firma en general, los títulos de los Anexos y sumarios. (de los Capítulos).
7	Interlineado	Simple.
8	Tipografía	Arial 10. Para el controlado y jefe de página.
9	Subrayado	Para los nombres de las secciones y para resaltar o hacer énfasis en algún concepto.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el libro deberá quedar en letra tamaño 10, con el formato normal, en formato de página y de sumario.
2. Lo más **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Especial debe seguir la estructura que se indica en dicho anexo.

Revisado en enero de 2019.
Modificado en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, año
2021, noviembre 2021 y octubre 2022.

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
003-2025-MPP/IEC**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (CON FICHA TÉCNICA
APROBADA POR PERÚ COMPRAS) PARA LA CANASTA DE
OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
PACASMAYO – PERIODO - 2025.**

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-EP.
- 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 64 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección definiendo 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 caso, hasta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- Toda registrante como participante en un procedimiento de selección debe ser una Entidad del Estado, excepto en los casos en que las convocatorias permitan expresamente a personas físicas o jurídicas que no sean del Estado participar en el proceso de selección. Para ello, debe haberse establecido en la convocatoria la siguiente: *“Institución que autoriza la participación”*.
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben elevar las instrucciones recibidas en el documento de compra. Como participante en un proceso de selección inversa Electrónica (SEACE) válido publicado en <https://mpra2.seace.gob.pe>.
- En caso, los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el SEACE, se les deberá inscribir o suscribirlos para ser participantes, conforme a lo establecido en el SEACE, respecto al registro, quedando a disposición de estos intentar nuevamente registrar su inscripción en el procedimiento de selección en cualquier otro momento dentro del plazo establecido para dicha inscripción, siempre que haya vigente la vigencia de su inscripción o quedando su oferta la sanción que le impone el Tribunal de Contabilidad 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 elevar 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 figuran en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado, 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 mandatarario 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:

- 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.
- 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 d) 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.
- 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 solicitar 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 individualmente, conforme a lo dispuesto en el artículo 52 del Reglamento, sino en un procedimiento de selección o en un determinado ítem, cuando se trata de procedimientos de selección según relación de ítems.

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre el Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica², 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 cupo 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 mejor 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 subanunciacines 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 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.

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

- No se otorga la buena pro al licitante ganador de las ofertas presentadas en el proceso de selección, según corresponda, hasta en la configuración del momento de la adjudicación de las parcelaciones y parcelas al amparo de la resolución, salvo la información que, en forma secreta, confidencial o reservada por la normativa nacional, materia a las disposiciones de esta siguiente de haberse subscrito por escrito.
- A efectos de asegurar la información de su interés, los interesados pueden, en cualquier momento, antes de la adjudicación, solicitar la copia de la documentación adjunta en la subasta, la cual se les entregará, salvo en caso de que la entidad considere que la documentación contiene información reservada, previa pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal, a los días hábiles siguientes de la notificación de la resolución 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 declaración 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.

CAPITULO 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 original electrónico de las contrataciones o conste de selección según reglamentaria, 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 adjudicadora, al cumplir con la inscripción de la orden de compra, no debe violar la política del contrato establecido 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 otorgado 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 financiación del mismo, conforme lo establece el artículo 145 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 suma 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 contempladas 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 requeridos para su otorgamiento y emisión, emitiendo, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades administrativas que correspondan.

Advertencia

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

1. La clasificación de riesgo que según la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse publicada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sbs-tema-financiera/indicadores-de-riesgo>).

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

3. Para fines de lo establecido en el artículo 145 del Reglamento, la clasificación de riesgo B incluye las clasificaciones B4 y B5.

4. Si la empresa que emite la garantía cuenta con más de una clasificación B4/B5/B6/B7/B8/B9 por distintos tipos de riesgos en el portal web de la SBS, basta con que en la de fiel cumplimiento 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 clasificación de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requerimiento a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe consultarse el portal web de la Entidad (<http://www.entidad.gob.pe/seguros>), donde se encuentra publicada la lista de empresas autorizadas a emitir garantías.

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consultar web, teléfono y correo de 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 alcanzarse 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 causas para la rescisión 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 renunciar en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta responde al contratista los intereses legales correspondientes de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repeler contra los responsables de la deficiencia mencionada.

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.

CAPITULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO - SAN PEDRO DE LLOC
RUC N°: 20164591486
Domicilio legal: CALLE DOS DE MAYO N° 380 (LA LIBERTAD-PACASMAYO-SAN PEDRO DE LLOC)
Teléfono: 044-528338
Correo electrónico: secretariageneral@munisanpedrodelloc.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (CON FICHA TÉCNICA APROBADA POR PERÚ COMPRAS) PARA LA CAJASTA DE OLLAS COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO - PERIODO 2025.

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha de Entrega
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	24141.00	5022.11860036492	121241410.00	4/09/2024
2	FIDEOS LA ROSA	kg	2012.00	9115.00000000000	18341200.00	7/10/2024
3	FRUO LINDO CALIDAD SUPERIOR	kg	1612.00	9932.88100000000	16000000.00	1/09/2024
4	HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	2228.00	8047.81000000000	17934000.00	4/09/2024
5	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	1608.00	10436.99333000000	16800000.00	4/09/2024
6	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	2228.00	9543.46510000000	21250000.00	4/09/2024
7	JACETE VEGETAL COMESTIBLE	kg	1608.00	46153.10000000000	74210000.00	4/09/2024
8	FILET DE CABALLA EN ACETE VEGETAL	kg	37140.00	5943.53860000000	220700000.00	1/09/2024

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 038-2025-MPP/GM el 07 de febrero 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema 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 registrantes tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en CASH de la entidad y luego con el comprobante recabar un ejemplar (impresión) de las Bases en la Sub Gerencia de Logística.

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025 -
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- DS N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- DS N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA el 17 de mayo de 2006, y modificatorias.
- NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA el 17 de mayo de 2006.
- D.S. 006-2003-MINDES, Reglamento de la Ley N° 27731
- DECRETO SUPLENTO N° 034-2002-AG (Reglamento de la Ley de inocuidad de los Alimentos)

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:

2.2.4. Documentación de presentación obligatoria

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

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.

Advocating

En el caso de las personas con discapacidad, el acceso a la información es un requisito indispensable para el ejercicio de los derechos de participación política y social. Sin embargo, la falta de accesibilidad de la información es una de las principales barreras que impiden a estas personas ejercer sus derechos de participación política y social. Por lo tanto, es necesario que los gobiernos y las organizaciones de la sociedad civil trabajen en conjunto para garantizar el acceso a la información para todas las personas, independientemente de sus capacidades físicas o mentales.

- 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 Habitación" 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

Para mayor información de las Emendades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIIDE, ingresar a siguiente enlace: <https://www.gob.mx/interoperabilidad>

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

Importante

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

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 involucrados que gozan del beneficio de la inmunidad del Rey, prescrito en la Ley N° 27437, Ley de Promoción de la Inversión en la Agricultura, consideran en su momento fiscal

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

Approved

of individuals who have been convicted of a felony and are seeking employment. The Commission has been working to develop a system of public employment for these individuals, and has been successful in securing the cooperation of the State of New York in this regard.

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 notor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

11. $2x^2 + 3x - 2 = 0$

It is important to note that the above results are based on the assumption that the distribution of the error term is normal. If this assumption is violated, the results may be biased. However, the normality assumption is a common one in econometric models, and the results are generally robust to small deviations from normality.

Para mayor información de las Entidades usuarias y del Colegio de Gerentes de la Organización de Mercados del Estado - POE, ingresar al siguiente enlace: <http://www.gobernacion.gob.mx/entidadparal/naef>

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación *. (Anexo N° 6)
- b) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- * En caso que el postor ganador de la licitación sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual de que se trate, deberán de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 23 de la Ley N° 14719, artículo 148 del Reglamento, debiendo consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio en el cuerpo de la oferta. Los documentos no podrán ser otorgados por las Entidades. No se permite el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme a 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 en diez por ciento (10%) del monto del contrato original, por el que se otorga la oferta, por la Entidad, durante la primera mitad del monto total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme a lo establecido en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto las personas que se encuentren registradas en el REMYPE, considerando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1), en la solicitud de selección de la licitación durante el perfeccionamiento del contrato que tienen la calificación de MEPE, la cual será verificada por la Entidad en el link <https://remype.mtpe.gob.pe/>, en el ítem 2.2 según contrato de empresas acreditadas en el REMYPE.
- * En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a los sujetos al Soles (S/ 200 000.00) no corresponden presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha exigencia también aplica a los montos elevados de presupuestos de selección por razones de forma, cuando el monto del bien adjudicado o la sumatoria de los montos de los bienes adjudicados no supera al 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 licitación cumplan con los requisitos y condiciones establecidos para la selección y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- * La conformidad con el Reglamento, Consulta del Perú aprobada mediante Decreto Supremo N° 076-2003-PE, para que los documentos, notificaciones y peticiones extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por las autoridades competentes de ambos países y remitidos por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos autógrafos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya.
- * La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la requerida en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

- x. En todo lo implemente la funcionalidad en e-SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 204-2022-EF.
- y. Incluir solo en caso que la convocatoria de procedimiento sea por paquete.
- z. Según lo previsto en la Orden N° 009-2016-DIN.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la licitación pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PACASMAYO, sito en Jr. Dos de Mayo N° 360, San Pedro de Lora - Pacasmayo - La Libertad.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
REQUERIMIENTO CANASTA DE ALIMENTOS OLLAS
COMUNES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE

PACASMAYO - PERIODO ... 2025

11. DENOMINACION Y FINALIDAD PUBLICA

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CON EFECTOS DE LA LEY DE PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR EN EL PAÍS COMPLEJO EN LA
CINCUENTA DE LAS COMARCAS DE LA MONTAÑA PROVINCIA DE PALERMO - PUNTO

CONCLUSIONS

Attività della Università di Macerata e del Centro di Cultura del Popsi, con la collaborazione degli allievi del liceo "G. Galilei".

3. APPLICATIONS

La implementación de los programas de intervención de la ANPP en el territorio de la provincia de La Paz, no surge como una iniciativa aislada, sino que se enmarca en un conjunto de políticas y acciones que se han desarrollado en los últimos años en el ámbito de la salud pública y la atención primaria de salud, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población y reducir la mortalidad y la morbilidad.

[illegible]

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

- Crear un componente administrativo a las diferentes instancias del Programa de Complementación Alimentaria.
- Reducir el nivel de desnutrición en la Población de Pastoreo.
- Fortalecer los Servicios de Salud en la Población de Pastoreo.

III. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Producto	Descripción	Ud.	Costo Unit.	Costo Total	Resolución Jefatura N°	Fecha de Emisión	Fecha de Validación
OLLAS COMUNES - PACASMAYO 2025	APROX FILADO SUPERIOR - CONTO	kg	24134.00	502211000133172	Resolución Jefatura N° 0152-2024	19/07/2024	19/07/2024
	FIDEOS LARGOS	kg	2012.00	501429000000000	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024
	PEJON BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	1612.00	5042180010022000	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024
	HABA SEC A ENTINA CALIDAD SEGUNDA	kg	2228.00	5041361400322470	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024
	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	2608.00	5042581800020112	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024
	LENTILIA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	2275.00	5044450700316810	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	kg	1808.00	5015151000026211	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024	
PRETOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	kg	37140.00	50111517000004281	Resolución Jefatura N° 000925-2024	19/07/2024	19/07/2024	

**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 cultivo 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 nuevo y apto 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	<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 cualquier etapa de sus estados fisiológicos: granos monvivos, germinados, sucios- Estar exento de helado y polvo. <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 50 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivos de clases contrastantes.</p>	NTP 205.011.2023 ARROZ Arroz elaborado Requisitos 4ª Edición								
Clase y longitud	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 5,2 mm o más, pero menos de 6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 5,2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6 mm o más	Mediano	De 5,2 mm o más, pero menos de 6 mm	Corto	Menos de 5,2 mm	
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6 mm o más									
Mediano	De 5,2 mm o más, pero menos de 6 mm									
Corto	Menos de 5,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
Granos rotos	Máximo 0,5 %									
Granos partidos totales	Máximo 4 %									
Granos partidos parciales	Máximo 10 %									
Granos dañados	Máximo 0,5 %									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
CALIDAD	<table> <tr> <td>Muestra variada contraestante</td><td>Máximo 5,0 %</td><td></td></tr> <tr> <td>Muestra extraída de cualquier lote nacional, regional o internacional, de acuerdo al procedimiento establecido en el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y regulaciones complementarias</td><td>Máximo 0,25 %</td><td>NTP 205.011.2023 ARROZ 4ª Edición</td></tr> <tr> <td>Granos germinados</td><td>Máximo 15 %</td><td></td></tr> <tr> <td>Granos inmaduros</td><td>Máximo 0,05 %</td><td></td></tr> </table>	Muestra variada contraestante	Máximo 5,0 %		Muestra extraída de cualquier lote nacional, regional o internacional, de acuerdo al procedimiento establecido en el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y regulaciones complementarias	Máximo 0,25 %	NTP 205.011.2023 ARROZ 4ª Edición	Granos germinados	Máximo 15 %		Granos inmaduros	Máximo 0,05 %		
Muestra variada contraestante	Máximo 5,0 %													
Muestra extraída de cualquier lote nacional, regional o internacional, de acuerdo al procedimiento establecido en el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y regulaciones complementarias	Máximo 0,25 %	NTP 205.011.2023 ARROZ 4ª Edición												
Granos germinados	Máximo 15 %													
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %													
INOCUIDAD	Constar, con los respectivos establecimientos 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, y sus modificaciones y regulaciones complementarias												

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las lujas la clase de arroz otorgando, 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 limpio, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas 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 modificaciones.

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

El arroz pilado debe ser etiquetado sin envases que cumplan con lo especificado en el NTP 304.163-1.2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1 Disposiciones generales y requisitos 4 Etiqueta y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, fisiológicas 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 transferir al producto sustancias tóxicas o doloas 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 unidad, además, podrá indicar el tipo y material del envase según los requerimientos. Deben corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento etiquetado, así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguran la seguridad de los productos.

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 OMCX CXG 1-1998/2022; PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

* Según artículo V de la Ley N° 27463, Ley de Promoción de los Alimentos Aprobados mediante Decreto Supremo N° 004-2006-AG.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embotellado, deberá indicar en las bases las unidades de empaque por embotellado. Además, podrá indicar las características del embotellado, tales como: material, 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 modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 200-018-2019 AUMENTOS, ENVASADOS, Etiquetado de alimentos procesados, 8ª Edición, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de productos, 6ª 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 Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que se 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 incluida. 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
Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna

2.6 Inserto
No aplica

Precisión 6: No aplica

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Los fideos largos deben estar libres de suciedad, impurezas de origen animal, indicios insectivos, nódulos o vicios o en cualquiera de sus estadios de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206-010-2016, y su Clasificación Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14.0 g/100g (Se toma una unidad más de valor indicado como máximo)	NTP 206-010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos 2ª Edición, y su Clasificación Técnica NTP 206-010-2018CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos CORRIJENDIA TÉCNICA 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0.45% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agro, amargo y rancio	
INOCUIDAD	Cumple 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 modificaciones y legislación complementaria

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo fideos largos delgados o "espagueti", fideos largos gruesos o "tallarín", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

Según indica la Ley Reguladora del Decreto Legislativo 11162, Ley de Enajenación de los Activos, alienta mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser oxidadas 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 modificaciones.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fidecos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones. Asimismo, debe cumplir con la NMP 201-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados y Etichón y la NTP 209-038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos, preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 209-010 2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fidecos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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 Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del peso;
- instrucciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fidecos largos, debe indicar qué la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28514 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

Precisión 3 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.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4 No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Descripción técnica: Aceite vegetal comestible
Unidad de medida: LITRO
Descripción general: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado líquido para el consumo humano, grasas 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 líquido para el consumo humano. Podrán contener requeridos cantidades de sales lipídicas, sales como fosfolípidos, de oxisteroides, ascorbiflavonas y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios permitidos 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.	
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Viscosidad a 105 °C	Máximo 0.2 % mm	CXS 19-1981 (2021)
Iniciencia insolubles	Máximo 0.05 % mm	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de jabón	Máximo 0.005 % mm	NO REGULADOS POR
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	NORMAS INDIVIDUALES
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de acidez	Máximo 0.8 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD		
	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Sanidad Ambiental e Inocuidad Alimentaria DICESA, Autoridad Nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

¹ Según artículo 15 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, apr. Dec. Supremo N° 007-98-SA.

podrán 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 modificaciones.

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 modificaciones.

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 postres.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser adecuados y aptos para uso alimentario; ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación; estar limpios y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2 b del Código de prácticas CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalsado, 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 postres.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerarse 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 modificaciones, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 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 Código Alimentario 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 de su utilidad. 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

Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien: FRUJAL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Descripción técnica: FRUJAL BAYO MICHICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: El frujal bayo calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o tipo común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe conformar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiene, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205-015-2015, y su Contingencia Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frujal debe nacer conformado por la misma variedad. Variedad: Constante Máximo: 2,00 %	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados con: - Ausencia de granos con hongos	NTP 205-015-2015, LEGUMINOSAS Fríjol, forrajero, 3ª Edición y su Contingencia Técnica NTP 205-015-2015/COR 1-2016 CORRESPONDENCIA 1, LEGUMINOSAS Fríjol, Requisitos, 1ª Edición
Aspecto		
Grano entero	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano amigado	Máximo 2,00 %	
Molécula extrínseca	Máximo 0,075 %	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 386-1-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1.

¹Según artículo 11 de Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad Agraria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

Disposiciones generales y requisitos. 4° Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los números 7 y 10.1 de la NTP 205-015-2015, y su Conformidad Técnica.

El alimento se debe enviar en envase al primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad. Higiene (inocuos o no dañinos), nutricionales, tecnológicos y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas o nocivas o sabores desagradables. Además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205-015-2015, y su Conformidad Técnica.

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

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 embalaje correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases los requisitos para el embalaje requeridos. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pureza de los productos.

2.4 Rotulado

Rotulado 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2015-LAJO, y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205-015-2015, y su Conformidad Técnica. Debe indicarse 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 correspondencia;
- Autorización: Sumaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 08

Página 2 de 2

FICHA TÉCNICA APROBADA

1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN

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

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de sustancias tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205-023-2014 (revisada el 2015).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Número de granos de garbanzo contenidos en la muestra de 253 g (para análisis)	NTP 205-023-2014 (revisada el 2015) LEGUMINOSAS Garbanzo 2° Etapa
	40 - 42	
	42 - 44	
	44 - 46	
	46 - 48	
Calibre	48 - 50	NTP 205-023-2014 (revisada el 2015) LEGUMINOSAS Garbanzo 2° Etapa
	50 - 55	
	55 - 60	
	60 - 65	
	65 - 70	
Calibre	70 - 75	NTP 205-023-2014 (revisada el 2015) LEGUMINOSAS Garbanzo 2° Etapa
	75 - 80	
	80 - 90	
	90 - 100	
	100 o mayor	
Requisitos generales	Estar exentos de salones y otros extrínsecos y de insectos vivos muertos o en cualquiera de sus etapas;	NTP 205-023-2014 (revisada el 2015) LEGUMINOSAS Garbanzo 2° Etapa
	Estar exentos de materias extrañas orgánicas que representen un peligro para la salud humana;	
	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (o decir por una misma variedad) de características variables, de acuerdo a las variedades establecidas en la presente Ficha Técnica.	

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad	No se acepta que presente granos afilados con insectos vivos en cualquiera de sus estados ni granos con hongos.	
Exigencias de calidad		
Grano entero	0,60 %	NTP 205-023-2014 (revisada el 2019), LEJUNIMOSAS Requisitos, 2ª Edición
Grano partido o quebrado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano amigado	Máximo 1,00 %	
Materiales extraños	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
INGREDIENTES		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Salud Agraria SENASA, subunidad técnica competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, Decreto Supremo N° 044-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá indicar en las bases el calibre (tamaño del grano) de grano de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - Extra de calibre mediano.

2.2 Envasar

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de la manera que el producto quede debidamente protegido, además, los recipientes empleados deben ser limpios que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir 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. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, deben ser de material nuevo (incluye material reciclado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en víicos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados según indique el numeral 10.1 de la NTP 205-023-2014 (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 esos características aseguran la pureza del producto.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos afilados. 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 16 del Reglamento de Decretos, Leyes y Resoluciones de los Ministerios, aprobados, modificados o derogados por el Poder Ejecutivo, el presente Decreto Supremo N° 003-2025-MPP/DEC.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea etiquetado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por empaque requeridas. Además, podrá indicar las características del empaque, tales como: material y tipo de cerrado. Siempre que se haya verificado que esas características aseguran la pureza del producto.

2.4 Rotulado

Referirse 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205-023-2014 (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 correspondiente;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agravados;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo 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 descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inseto

No aplica

Precisión 6: No aplica

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	HABA ENTERA SEGÚN CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	HABA SECA GRADO DE CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El haba seca es el grano molido procedente de la especie <i>Vicia faba</i> 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.	
	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.	
Uniformidad	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 %	
Salud y aspecto		
Grano enfermo	Máximo 0,5 %	
Grano picado	Máximo 1,5 %	
Granos selectos que no sean homogéneos, amarillos, marchados, podridos, rojos y otros	Máximo 4,0 %	
Variedad contrastante	Máximo 11,0 %	
Materiales extraños	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		
	Número de granos por 28,3485 g (onza americana)	
	Calibre	
	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

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

Precisión 1: La entidad deberá indicar en las bases el calibre de haba entera seca calidad segunda, requerido 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 la manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al alimento debe ser de material seguro y no tener uso anterior de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y conservación del producto durante su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.1 de la NTP 205-024-2014 (revisada al 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus cualidades nutricionales, tecnológicas y organolépticas. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para su uso al que se destinan. No deben transferir 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 sellados o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1969 (1995), NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMINOSAS.

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, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de paquetes.

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 13.2.8 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 envasado, deberá indicar en las bases a las unidades de envases por embalaje requerido. 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 paquetes.

2.4 Rotulado

Reférase 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205-024-2014 (revisada al 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

Según, artículo 10 del Reglamento de Decreto Legislativo 10.1982, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad	No se acepta que presente grumos, pedruzcos, con insectos vivos en cualquier etapa de sus estadíos, ni grumos con hongos.	
Tolerancias de calidad		NTP 205-023-2014 (revisada al 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo 2° Etidón
Grano entero	0,00 %	
Grano partido	Máximo 0,25 %	
Grano quebrado	Máximo 1,50 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materia extrañala	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano ventoso	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG, y sus modificaciones.

Previsión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2002) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes envasados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 398-193-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; decir se de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria); no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien costados o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205-023-2014 (revisada al 2019).

Previsión 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 pureza de los garbanzos.

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; estar claros y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2021) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4 Rotulado

Referencia al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica

Previsión 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 13.2 de la NTP 205-023-2014 (revisada al 2019). Debe aplicar lo siguiente en forma exhaustiva:

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

Previsión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere de interés envasada. La información adicional que se solicite, no puede modificar las características de bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica

Previsión 6: No aplica

**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.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
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 %	
Variedad contrastante	Máximo 11,0 %	
Materias 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

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de haba entera seca calidad segunda requerido, 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:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- 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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
	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 %	

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

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se 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 se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

Agropecuarios;

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 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 filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El 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 filete 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 (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoocimiento.	

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.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª 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 Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none"> - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos. 	
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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley 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 destina, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- 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.

2.2. ENVASE, EMBALAJE, VIDA UTIL Y ROTULADO

2.2.1 envase, embalaje y vida útil : VIDA UTIL - Contabiliza desde la recepción de los alimentos al Almacén de la MPP; cualquier modificación de la presentación de envase, el área usuaria notificará al proveedor directamente como mínimo 2 días antes del plazo de entrega.

PROGRAMA	DESCRIPCION	U.M.	TOTAL	PRESENTACION DEL ENVASE	VIDA UTIL (*)
OLLAS COMUNES - PACASMAYO 2025	ARROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	24144.00	saco polialgodon yute, de 50 kg	18 meses
	FIDEOS LARGOS	kg	2012.00	envase primario de bolsa de polietileno de 500 gr en empaque de 5 a 10 kg	15 meses
	FRIJOL BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	1612.00	saco polipropileno rafia tejido, de 50 kg	6 meses
	HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	2228.00	saco polipropileno rafia tejido, de 50 kg	6 meses
	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	1608.00	saco polipropileno rafia tejido, de 50 kg	6 meses
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	2228.00	saco polipropileno rafia tejido, de 50 kg	6 meses
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	lt	1608.00	botella de 1 litro en caja de 12 botella	6 meses
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	lata	37140.00	lata de 170 g peso neto y 120 peso escumido en caja de carton de 48 unidades	30 meses

Nota: el registro sanitario de los productos procesados debe de corresponder al nombre, grado de calidad (de ser el caso), tipo de envase, vida útil y peso neto por envase objeto del proceso (estas características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado).

2.2.2 Rotulado: el detalle final se coordinará con el área usuaria

PRODUCTO PERUANO



Municipalidad Provincial de Pacasmayo

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA -
PCA**

**Destinado a Modalidades:
OLLAS COMUNES**

Datos del Producto:

PRODUCTO

Fecha de Producción: XXXXXX
Fecha de Vencimiento: XXXXXXXXX
Registro Sanitario: XXXXXXX
ó
Autorización Sanitaria: XXXXXXX
Información Nutricional
Peso ó Volumen: xxxx

Datos del Proveedor:

Razón Social:
N° de RUC:

DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA

*Conservar en un lugar fresco, ventilado y no expuesto al sol
directamente*

R

III. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

✓ **Lugar de ejecución de la prestación**

Los productos serán entregado en el almacén de la Municipalidad Provincial de Pacasmayo, sito en Almacén de Alimentos de la Municipalidad Provincial de Pacasmayo, conforme al cronograma establecido en las presentes bases y deberán contar con toda la documentación solicitada, de no ser así, no se recepcionará el producto.

✓ **Cronograma: (el cambio de la fecha de entrega se coordinar con el área usuaria, quien notificara previo a vencerse el plazo el nuevo cronograma).**

PROGRAMA	DESCRIPCION	U.M	TOTAL	1era. Entrega (hasta 5 días hábiles de notificado la orden de compra)	2da. Entrega (2da semana del mes de abril)	3era. Entrega (hasta la 2da semana del mes de junio)	4ta. Entrega (hasta la 2da semana del mes de septiembre)
OLLAS COMUNES - PACASMAYO 2025	ARROZ PILADO SUPERIOR - CORTO	kg	24144.00	6,036.00	6,036.00	6,036.00	6,036.00
	FIDEOS LARGOS	kg	2012.00	503.00	503.00	503.00	503.00
	FRIJOL BAYO CALIDAD SUPERIOR	kg	1612.00	403.00	403.00	403.00	403.00
	HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA	kg	2228.00	557.00	557.00	557.00	557.00
	GARBANZO CALIDAD EXTRA	kg	1608.00	402.00	402.00	402.00	402.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	kg	2228.00	557.00	557.00	557.00	557.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	lt	1608.00	402.00	402.00	402.00	402.00
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	lata	37140.00	9,285.00	9,285.00	9,285.00	9,285.00

Nota: Las Fechas y cantidades del Cronograma de entrega, están sujetas a variaciones (adelanto/postergación y/o aumento/disminución), de acuerdo a la necesidad del área usuaria. Para tal efecto, el área usuaria, cursará una carta de aviso de variación al Contratista, mínimamente 05 (cinco) días hábiles antes de la fecha establecida en el Cronograma, sin necesitar la aprobación de dicha variación por parte del Contratista.

✓ **Transporte:**

Para el transporte del Bien el proveedor deberá utilizar unidades vehiculares (mínimamente camión furgón) limpias, a fin de evitar contaminación y/o alteración por polvo y otros agentes externos. Dichas unidades deben estar en condiciones higiénicas sanitarias óptimas.

El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene, conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.

✓ **Del personal asignado al transporte y entrega de los alimentos:**

Las personas que realizan la estiba, desestiba y entrega de los alimentos deberán encontrarse en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgo (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.

Así mismo, dicho personal, deberá usar vestimenta adecuada: casaca y/o polo manga larga, pantalón largo, calzado; y de forma obligatoria: gorro protector, mascarilla, guantes, todo de primer uso.

Antes del inicio de estiba, desestiba y entrega de los alimentos, deberá todo el personal interviniente, de manera obligatoria deberá realizarse el lavado de manos respectivo, utilizando agua a chorro, jabón, papel toalla y por último desinfectar con alcohol líquido o en gel.

Así mismo, deberán realizar la entrega de forma ordenada, y asegurando el distanciamiento de personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.

✓ **De los vehículos de Transporte se verificará que:**

El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado.

No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores

No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección

El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético

La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino

Para garantizar lo señalado anteriormente, al momento de la recepción de los productos alimenticios según cada entregable, deberá presentarse el Certificado de Fumigación vigente de los vehículos de transporte.

IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

▪ **Documentos adiciones para suscribir contrato**

Con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad del producto ofertado y con ello, evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El único modo de conseguirlo es llevar a cabo un buen sistema de control y vigilancia capaz de cerciorarse de los más mínimos fallos que se producen durante la elaboración, producción y envasado de los alimentos. Para ello se solicitan los siguientes documentos, estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual:

Copia del Certificado Higiénico Sanitario del Almacén del postor (o donde almacena el producto previo a su despacho a la MUNICIPALIDAD), deberá de corresponder al producto ofertado o a la LINEA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES, este debe encontrarse inmerso al producto ofertado, el porcentaje mínimo de cumplimiento deberá ser de 95.00 % (se podrá presentar en un solo certificado o por separado), emitido por un organismo de inspección con el alcance acreditado ante INACAL, cumpliendo con el reglamento DA-acr-05R versión 2, adjuntar acreditación.

Copia del Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del almacén del Postor o donde se almacena el producto, (carta de Autorización) donde este inmerso el producto o a la línea de almacenamiento de alimentos para consumo humano, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-

B) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA".

Copia simple del Certificado de saneamiento ambiental vigente del almacén del contratista (o donde almacena el producto previo a su despacho a la MPP), de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM, debiendo acreditar como mínimo las siguientes actividades: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de ambientes y Limpieza y Desinfección de reservorios de agua; emitido por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud para realizar cada uno de los servicios prestados, adjuntar resolución administrativa autorizante en los servicios solicitados mínimamente. (en el caso el portor ganador sea distribuidor deber presentar los certificados del almacén de las instalaciones de fabricante con la carta de autorización del fabricante)

Copia simple de la constancia o Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, por un mínimo de 6 horas de capacitación, con una antigüedad mínima de 9 meses. La Capacitación debe de ser del personal que realiza la estiba, desestiba y entrega de alimentos objeto del presente contrato. la constancia o Certificado de capacitación será emitida por la Postor Ganador y firmada por un Ingeniero Especialista (Ing. Agroindustrial o Industrias Alimentarias Colegiado y Habilitado) (Artículos 52 y 85 del Decreto Supremo N° 007-98-SA; artículo 12 de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, numerales 6.3.4 y 6.5 de la Resolución Ministerial N.° 066-2015/MINSA)

Declaración jurada de garantía del almacén de productos no perecibles, en los cuales el contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad o en caso de emergencia por desastres natural los productos puedan quedar en custodia, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la planta procesadora/envasadora o almacén del contratista. Deberá consignar características como: licencia de funcionamiento vigente, dirección, metros cuadrados, cantidad y capacidad en toneladas, cantidad de servicios higiénicos, personal a cargo del almacén, y declarar que bajo ningún motivo los alimentos tendrán contacto directo con el piso, declaración de altura mínima de separación de los pisos de acuerdo con la norma vigente. (la capacidad mínima del almacén deberá ser 2 veces la cantidad en toneladas de cada entrega) (Decreto Supremo N° 007-98-SA; numeral 5.2 de la Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA)

Copia del registro de distribuidor o comercializador de productos pesqueros vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES a nombre del postor

▪ **Medidas de control durante la ejecución contractual:**

- ✓ Los productos serán puestos en el almacén previo control de calidad por parte de la Municipalidad Provincial de Pacasmayo, en caso de que el producto presente anomalías (presentación no adecuada, falla en el envase o rotulado, mala calidad del producto y no cumpla con la ficha técnica, etc.) en el acto se procederá a devolverlo el mismo que será repuesto en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles.
- ✓ El producto será entregado previa copia del certificado de calidad respaldado por un laboratorio especializado en productos de esta naturaleza, acreditado por INACAL

▪ **Conformidad de los bienes:**

La conformidad se otorgará de acuerdo a lo estipulado por el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por el responsable del PCA. De existir observaciones y/o defectos en los productos, se otorgará al Contratista el plazo no menor de dos (02) días ni mayor de ocho (08) días calendario para la subsanación, en concordancia con la normativa en contrataciones del estado.

Para otorgar la conformidad, el responsable del PCA, deberá tener a la vista:

- ✓ Informe de Recepción del Bien, suscrita por el encargado de Almacén.
- ✓ Guía de Remisión Original
- ✓ Copia simple del contrato suscrito.
- ✓ Copia simple de la Orden de Compra, de ser el caso.
- ✓ Copia del Certificado de Conformidad de Requisitos Físico-químicos, Organolépticos otorgado por un Laboratorio Acreditado ante INACAL (se realizarán todos los análisis de la especificación) en el que conste su aptitud para consumo humano, con una antigüedad máxima de 120 días calendario de su emisión.
- ✓ Copia del protocolo de distribuidor o comercializador de conservas de pescado a nombre del contratista emitido por SANIPES. (para el caso de la conserva de pescado).

Nota: en el Caso, el Proveedor haya sido notificado con Carta y/o vía correo electrónico, del aplazamiento o postergación de fecha de su siguiente entregable. Deberá anexar a su expediente de Pago, copia simple de dicho documento.

▪ **Forma de pago:**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor el contratista en pagos PARCIALES de acuerdo con cada ENTREGABLE. El pago se realizará previa conformidad de la Coordinación del Programa de Complementación Alimentaria, debidamente visado y autorizada por la Sub Gerencia de Programas Alimentarios.

El Procedimiento para el pago se efectuará de acuerdo con lo estipulado en el por el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

▪ **Otras penalidades aplicables:**

- ✓ De acuerdo a la falta cometida por el proveedor el área pertinente determinara la penalidad a aplicar de acuerdo a la Ley de Contrataciones del estado.
- ✓ Así mismo de encontrarse parte del producto no apto para el consumo humano, la cantidad del lote declarado no apto será descontado del pago respectivo al proveedor, según ley de Inocuidad Alimentaria.

▪ **CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- ✓ 1) El número máximo de consorciados es de dos (2) integrantes.
- ✓ 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

Conforme al Anexo N° 3 de la presente directiva, según corresponda al objeto de la contratación.

Paquete	PRODUCTO	
1	ARROZ PILADO SUPERIOR – CORTO FIDEO LARGO ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. <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>
	FRIJOL BAYO – SUPERIOR HABA SECA ENTERA CALIDAD SEGUNDA GARBANZO - EXTRA LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> 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>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>
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	<p>Para producto nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

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

A 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 para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y

OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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).

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

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

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 aquéllas 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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]."

Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

Incluir o eliminar, según corresponda