

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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

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

**MUNICIPALIDAD DE  
INDEPENDENCIA**



Centro Económico de  
**Lima Norte**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
N° 001-2025-CS/MDI**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**“ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA  
(PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION  
PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS  
Y FAMILIA (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DE  
INDEPENDENCIA”**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## **1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

Z

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad de Independencia  
RUC N° : 20131373661  
Domicilio legal : Av. Túpac Amaru Km 4.5, Psj. El Ermitaño Independencia, Lima  
Teléfono: : (01) 7124100  
Correo electrónico: : logistica.procesos@muniindependencia.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) Y PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA (PANTBC) DE LA MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA.

| N° | PRODUCTOS                                   | UND.   | CANTIDAD | CANTIDAD | CANTIDAD |
|----|---|--------|----------|----------|----------|
|    |   | MEDIDA | PCA      | PANTBC   | TOTAL    |
| 1  | ARROZ PILADO SUPERIOR                       | Kg     | 366,417  | 33,900   | 400,317  |
| 2  | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                   | Litro  | 28,098   | 9,040    | 37,138   |
| 3  | LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR                  | Kg     | 40,968   | 4,520    | 45,488   |
| 4  | FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR          | Kg     | 13,656   |          | 13,656   |
| 5  | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR         | Kg     |          | 4,520    | 4,520    |
| 6  | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR        | Kg     | 6,828    | 2,260    | 9,088    |
| 7  | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL X 425 G | Und    |          | 13,560   | 13,560   |
| 8  | PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO REFRIGERADO   | Kg     | 32,475   |          | 32,475   |
| 9  | HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA            | Kg     | 65,478   |          | 65,478   |
| 10 | QUINUA GRADO 2                              | Kg     |          | 4,520    | 4,520    |
| 11 | PAPA SECA                                   | Kg     |          | 9,040    | 9,040    |
| 12 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                      | Kg     |          | 11,300   | 11,300   |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 con fecha 04 de abril del 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### **1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No.

#### **1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la Caja de la Entidad, sitio en la AV. TÚPAC AMARU KM 4.5 - P.J. EL ERMITANO - LIMA - LIMA – INDEPENDENCIA.

#### **1.9. BASE LEGAL**

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Decreto Legislativo N° 308-2022-EF, que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificatorias a la fecha
- Directivas del OSCE.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

**Advertencia**

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

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

**Importante**

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el*

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

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

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

*diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

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

#### **Importante**

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

#### **2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la mesa de partes de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE INDEPENDENCIA, sito: Av. TÚPAC AMARU KM 4.5 EN HORARIO DE OFICINA.

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

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA (PCA)

#### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Suministro de alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA para los comedores populares y clubes de madres del distrito de Independencia.

#### 2. FINALIDAD PUBLICA

El suministro de alimentos contribuirá a la protección y bienestar social de la población socioeconómicamente vulnerable las mismas que se encuentran dentro de los servicios municipales en la cobertura de los programas sociales en una seguridad alimentaria permanente.

Asimismo, se proyecta a cumplir con las estrategias de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, en el rol social del Estado sus funciones de protección social establecidas en la Ley Orgánica de Municipalidades, convenio interinstitucional suscrito entre la municipalidad de Independencia y Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, y el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad de Independencia.

#### 3. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

##### 3.1 INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS COMEDORES POPULARES

| N° | DESCRIPCION                               | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD SOLICITADA |
|----|---|------------------|---------------------|
| 1  | Arroz Pilado Superior                     | Kilo             | 366,417             |
| 2  | Lenteja Calidad 2- Superior               | Kilo             | 40,968              |
| 3  | Frijol Castilla Calidad 2- Superior       | Kilo             | 13,656              |
| 4  | Frijol Panamito Calidad 2- Superior       | Kilo             | 6,828               |
| 5  | Pierna con Encuentro de Pollo Refrigerada | Kilo             | 32,475              |
| 6  | Huevo De Gallina Calidad Segunda          | Kilo             | 65,478              |
| 7  | Aceite vegetal comestible                 | Litro            | 28,098              |

##### 3.2 PRECISIONES DE PRODUCTOS SEGÚN FICHAS TECNICAS



Firma Digital

Formado digitalmente por: GUSPE  
DUCHELA, YLA Mariene FAU  
20131373681 hash  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:50:20 -05:00

| Nº        | DESCRIPCION                 | UNIDAD DE MEDIDA                    | CARACTERÍSTICAS Y PRECISIONES DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA  |              |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
|-----------|-----------------------------|-------------------------------------|---|--------------|-----------------------|---------|-------|--------|------|----------------------------------|--------|--------------|-------|-------|-------------------------------------|---------|--------------|-------|-------|-------------------------------------|---------|--------------|
| 01        | Arroz Pilado Superior       | KILOGRAMOS                          | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Precisión 1</b> : El producto requerido es: ARROZ PILADO SUPERIOR<br/>Clase : LARGO<br/>Grado de calidad : SUPERIOR , según Ficha Técnica</li><li><b>Precisión 2</b> : Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th>ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>50 Kg.</td><td>Saco</td><td>Polipropileno Tejido impermeable</td><td>Cosido</td><td>Transparente</td></tr><tr><td>5 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Poliétileno lineal de baja densidad</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr><tr><td>1 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Poliétileno lineal de baja densidad</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li><b>Precisión 3:</b><br/>Embalaje; las bolsas de polietileno de 5 Kg., serán empacados en sacos de polipropileno tejido impermeable, cosido, que contendrán 10 unidades (50 Kg.).<br/>Embalaje; las bolsas de polietileno de 1 Kg., serán empacados en sacos de polipropileno tejido impermeable, cosido, que contendrán 50 unidades (50 Kg.)</li><li><b>Precisión 4:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, se deberá colocar para cada una de las presentaciones indicadas (50 Kg.,10 Kg. y 1 Kg.) la siguiente información:<ul style="list-style-type: none"><li>El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>"PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li><b>Precisión 5:</b> Ninguna.</li><li><b>Precisión 6:</b> No aplica.</li><li><b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO    | ESTRUCTURA DEL ENVASE | CERRADO | COLOR | 50 Kg. | Saco | Polipropileno Tejido impermeable | Cosido | Transparente | 5 Kg. | Bolsa | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado | Transparente | 1 Kg. | Bolsa | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado | Transparente |
| PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE       | CERRADO                             | COLOR   |              |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 50 Kg.    | Saco                        | Polipropileno Tejido impermeable    | Cosido  | Transparente |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 5 Kg.     | Bolsa                       | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado   | Transparente |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 1 Kg.     | Bolsa                       | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado   | Transparente |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 02        | Lenteja Calidad 2- Superior | KILOGRAMOS                          | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Precisión 1:</b> El producto a ser adquirido es Lenteja Calidad 2 Superior - Calibre 2</li><li><b>Precisión 2:</b> Envase, El peso neto del producto por envase, características del envase y tipo de cerrado.<table><tr><th>PESO NETO</th><th>ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>10 Kg.</td><td>Saco</td><td>Polipropileno Tejido</td><td>Cosido</td><td>Transparente</td></tr><tr><td>1 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Poliétileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li><b>Precisión 3:</b> Embalaje; las bolsas de polietileno de 1 Kg., serán empacados en sacos de polipropileno cosido, que contendrán 50 unidades (50 Kg.)</li><li><b>Precisión 4:</b> Ninguna</li><li><b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, se deberá colocar para cada una de las presentaciones indicadas (10 Kg. y 1 Kg.) la siguiente información:<ul style="list-style-type: none"><li>El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>"PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li><b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul>   | PESO NETO    | ESTRUCTURA DEL ENVASE | CERRADO | COLOR | 10 Kg. | Saco | Polipropileno Tejido             | Cosido | Transparente | 1 Kg. | Bolsa | Poliétileno                         | Sellado | Transparente |       |       |                                     |         |              |
| PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE       | CERRADO                             | COLOR   |              |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 10 Kg.    | Saco                        | Polipropileno Tejido                | Cosido  | Transparente |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |
| 1 Kg.     | Bolsa                       | Poliétileno                         | Sellado   | Transparente |                       |         |       |        |      |                                  |        |              |       |       |                                     |         |              |       |       |                                     |         |              |





Firma Digital

Firmado digitalmente por JOSPE  
PUCUPA, AYLA Mariano PRU  
20121373641 hard  
Mariano Ayala es el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:50:31 -05:00

| 03        | Frijol Castilla<br>Calidad 2-<br>Superior          | KILOGRAMOS           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Envase, El peso neto del producto por envase, características del envase y tipo de cerrado.<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>10 Kg.</td><td>Saco</td><td>Polipropileno Tejido</td><td>Cosido</td><td>Transparente</td></tr><tr><td>1 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 3:</b> Embalaje; las bolsas de polietileno de 1 Kg., serán empacados en sacos de polipropileno cosido, que contendrán 50 unidades (50 Kg.)</li><li>• <b>Precisión 4:</b> Ninguna</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, se deberá colocar para cada una de las presentaciones indicadas (10 Kg. y 1 Kg.) la siguiente información:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto</li></ul> | PESO NETO    | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO | COLOR | 10 Kg. | Saco | Polipropileno Tejido | Cosido | Transparente | 1 Kg. | Bolsa | Polietileno | Sellado | Transparente |
|-----------|--|----------------------|---|--------------|-----------------------|--|---------|-------|--------|------|----------------------|--------|--------------|-------|-------|-------------|---------|--------------|
| PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE                              |                      | CERRADO   | COLOR        |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 10 Kg.    | Saco   | Polipropileno Tejido | Cosido  | Transparente |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 1 Kg.     | Bolsa  | Polietileno          | Sellado   | Transparente |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 04        | Frijol Panamito<br>Calidad 2-<br>Superior          | KILOGRAMOS           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Envase, El peso neto del producto por envase, características del envase y tipo de cerrado.<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>10 Kg.</td><td>Saco</td><td>Polipropileno Tejido</td><td>Cosido</td><td>Transparente</td></tr><tr><td>1 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 3:</b> Embalaje; las bolsas de polietileno de 1 Kg., serán empacados en sacos de polipropileno cosido, que contendrán 50 unidades (50 Kg.)</li><li>• <b>Precisión 4:</b> Ninguna</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, se deberá colocar para cada una de las presentaciones indicadas (10 Kg. y 1 Kg.) la siguiente información:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto</li></ul> | PESO NETO    | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO | COLOR | 10 Kg. | Saco | Polipropileno Tejido | Cosido | Transparente | 1 Kg. | Bolsa | Polietileno | Sellado | Transparente |
| PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE                              |                      | CERRADO   | COLOR        |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 10 Kg.    | Saco   | Polipropileno Tejido | Cosido  | Transparente |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 1 Kg.     | Bolsa  | Polietileno          | Sellado   | Transparente |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |
| 05        | Pierna con<br>encuentro de<br>pollo<br>refrigerada | KILOGRAMOS           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b><br/>Peso mínimo 5.00 kg<br/>Temperatura no debe exceder de 4° C.</li><li>• <b>Precisión 2:</b><br/>Bolsa de polietileno peso mínimo de 5.00 kg, cerrado herméticamente (sellado)</li><li>• <b>Precisión 3:</b><br/>Saco de polipropileno cosido<br/>05 unidades mínimo de 5.00 kg</li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 48 horas contados a partir de la recepción del producto.</li><li>• <b>Nota:</b> El procesamiento primario debe ser: cortado, limpiado, partido, seleccionado</li></ul>   |              |                       |  |         |       |        |      |                      |        |              |       |       |             |         |              |



Firma Digital

Firmado digitalmente por CLUSPE  
PUCUNO Y LA MARINA PAU  
20131373661 hard  
Módulo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:50:52 -05:00

| 06                        | Huevo de Gallina Calidad Segunda | KILOGRAMOS | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Precisión 1:</b><ul style="list-style-type: none"><li>Huevo de Gallina Calidad Segunda</li><li>Color : Pardo en sus diferentes tonalidades</li><li>Tamaño : Mediano (de 55,55-62.5 g)</li></ul></li><li><b>Precisión 2:</b> Envase bandeja de cartón de primer uso de 2 kg por peso neto</li><li><b>Precisión 3:</b> Embalado en paquetes de 12 kg por Paquete aproximadamente</li><li><b>Precisión 4:</b> Ninguno</li><li><b>Precisión 5:</b> El huevo deberá tener impreso sobre su cáscara la fecha de vencimiento, dicha impresión deberá ser realizada con tintas de grado alimentario.</li><li><b>Precisión 6:</b> No aplica.</li><li><b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 20 días contados a partir de la recepción del producto.</li><li><b>Nota:</b> El procesamiento primario debe ser: limpiado y seleccionado</li></ul>  |              |        |          |         |       |                           |         |     |                            |              |
|---------------------------|----------------------------------|------------|---|--------------|--------|----------|---------|-------|---------------------------|---------|-----|----------------------------|--------------|
| 07                        | Aceite Vegetal Comestible        | LITRO      | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li><b>Precisión 2:</b> Envase El peso neto del producto por envase, características del envase y tipo de cerrado.</li></ul> <table border="1"><thead><tr><th>PESO NETO</th><th>ENVASE</th><th>MATERIAL</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Litro<br/>( 1000cc ó ml)</td><td>Botella</td><td>PET</td><td>Hermetico<br/>Tapa PET ó PP</td><td>Transparente</td></tr></tbody></table> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Precisión 3:</b> Embalaje, cajas de cartón corrugado de primer uso, conteniendo 12 botellas de 1 litro, resistentes al aplado de 5 cajas de altura, a la que se le deberá pegar en una cara de la caja, una etiqueta de las botellas que contiene.</li><li><b>Precisión 4:</b> Adicionalmente a lo indicado en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>El escudo y nombre de la municipalidad ya las siguientes frases:</li><li>"PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>"PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li><b>Precisión 5:</b> Ninguna</li><li><b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 1 año contados a partir de la recepción del producto</li></ul> | PESO NETO    | ENVASE | MATERIAL | CERRADO | COLOR | 1 Litro<br>( 1000cc ó ml) | Botella | PET | Hermetico<br>Tapa PET ó PP | Transparente |
| PESO NETO                 | ENVASE                           | MATERIAL   | CERRADO   | COLOR        |        |          |         |       |                           |         |     |                            |              |
| 1 Litro<br>( 1000cc ó ml) | Botella                          | PET        | Hermetico<br>Tapa PET ó PP  | Transparente |        |          |         |       |                           |         |     |                            |              |

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

##### 4.1 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

###### 4.1.1. LUGAR DE ENTREGA.

Los alimentos deberán pasar el control de calidad en la Sub Gerencia De Programas Alimentarios, sito en almacén de la Municipalidad distrital de Independencia – cito en Av. Túpac Amaru Km 4.5 Independencia. (o el que haga sus veces previa y debidamente notificado) a las 7:30 A.M., luego se dirigirá a la entrega en los distintos centros de distribución.



Firma Digital

Formado digitalmente por GUSPE  
SUCUMAYLA Mariana PAU  
20131373661 hash  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:31:21 -05:00

El contratista es el responsable del envío y distribución de los alimentos. Tendrá que contar con el personal mínimo (Tres estibadores por CENTRO DE DISTRIBUCIÓN) para la carga y descarga de los alimentos.

La entrega de los alimentos será en los centros de distribución (Acopio) el cual se detalla en el cuadro adjunto a continuación:

| N° | CENTRO DE ATENCION  | DIRECCION  |
|----|---------------------|--|
| 1  | CDA1: UNIFICADA     | Cruce Calle los Nardos cuadra 1 y Calle Primavera cuadra 1.          |
| 2  | CDA2: ERMITAÑO      | Cruce Av. Los Jazmines y Calle las castañas                          |
| 3  | CDA3: INDEPENDENCIA | Cruce Av. 1ro de mayo y 17 de noviembre (Ex cine Perú)               |
| 4  | CDA4: TAHUANTINSUYO | Calle Pisac cuadra 2- frente a la Parroquia Nuestra Sra. del Rosario |
| 5  | CDA5: TUPAC AMARU   | Parroquia San Pedro y San Pablo Calle 34.                            |

**Nota:** El área usuaria, coordinará con 48 horas de anticipación, mediante correo la hora de entrega con el proveedor/contratista.

Para cada entrega el contratista entrega muestras del producto:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Arroz           | = 5 kilos  |
| Menestras       | = 2 kilos  |
| Huevo           | = 2 kilos  |
| Conserva        | = 4 latas  |
| Pierna de pollo | = 1 unidad |
| Aceite          | = 2 litro  |

#### 4.1.2. PLAZOS

La primera entrega de los alimentos se realizará en coordinación con el área usuaria, el cual se realizará con el requerimiento correspondiente a la Oficina de Abastecimiento y Patrimonial luego de la firma del contrato o de la notificación de la orden de compra, y las subsiguientes a partir del 3° martes y miércoles de cada mes.

La entrega y recepción del producto se realizará previa coordinación con la Subgerencia de Programas Alimentarios y de corresponder con la Oficina de Abastecimiento y Patrimonio; iniciando con la solicitud del área usuaria con la cantidad requerida, lugar, fecha y hora de entrega de los productos.

Para la modificación de cantidades establecidas en el Contrato u Orden de Compra, debido a la suspensión de Centros de Atención o por variación de cantidad de beneficiarios, podrá realizarse mediante solicitud por correo electrónico de la Subgerencia de Recursos Alimentarios a la empresa con siete (07) días calendario previos a la fecha de entrega según Cronograma.

Para modificaciones de fecha de entrega o de los productos a ser entregados por las empresas, se notificará mediante correo electrónico de la Subgerencia de Programas Alimentarios a la empresa con una anticipación de quince (15) días calendario a la fecha de entrega indicada en el Contrato u Orden de Compra.

El suministro se efectuará por el periodo de 270 días calendario o hasta agotar el monto contratado, el será contabilizado desde el día siguiente del suscrito el contrato o de la notificación de la orden de compra conforme al cronograma de entregas siguiente.





Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCHEAYLA Mariano FAU  
2013/12/28 09:11:44  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:51:37 -05:00

CRONOGRAMA REFERENCIAL DE ENTREGAS 2025

| DESCRIPCION                              | UNIDAD DE MEDIDA | ENTREGA 1 | ENTREGA 2 | ENTREGA 3 | ENTREGA 4 | ENTREGA 5 | ENTREGA 6 | ENTREGA 7 | ENTREGA 8 | ENTREGA 9 | TOTAL KGSLTS/ UNID |
|--|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------------|
| Arroz Pilado Superior                    | Kilos            | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 40,713    | 366,417            |
| Lenteja Calidad 2-Superior               | Kilos            | 6,828     | 6,828     | 6,828     |           |           | 6,828     | 6,828     | 6,828     |           | 40,968             |
| Frijol Castilla Calidad 2-Superior       | Kilos            |           |           |           | 6,828     |           |           |           |           | 6,828     | 13,656             |
| Frijol Panamito Calidad 2-Superior       | Kilos            |           |           |           |           | 6,828     |           |           |           |           | 6,828              |
| Pierna con Encuentro de Polo Refrigerada | Kilos            |           |           | 10,825    |           |           | 10,825    |           |           | 10,825    | 32,475             |
| Huevo De Gallina Calidad Segunda         | Kilos            | 10,913    | 10,913    |           | 10,913    | 10,913    |           | 10,913    | 10,913    |           | 65,478             |
| Aceite vegetal comestible                | Litro            | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 3,122     | 28,098             |

**Nota:** El cronograma y cantidades podrán ser modificados según necesidad del área usuaria, previa comunicación con el proveedor vía correo electrónico.

El plazo de entrega de bienes será:

- Primera Entrega: Primeros cinco (05) días calendario de suscrito el contrato.
- Segunda Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 1, posterior a la primera entrega
- Tercera Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 2, posterior a la segunda entrega
- Cuarta Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 3, posterior a la tercera entrega.
- Quinta Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 4, posterior a la cuarta entrega
- Sexta Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 5, posterior a la quinta entrega.
- Séptima Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 6, posterior a la sexta entrega.
- Octava Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 7, posterior a la séptima entrega.
- Novena Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendario de iniciado el mes 8, posterior a la octava entrega

#### 4.2 Previa a la entrega

Para la presente adquisición, previa a la distribución a los centros de atención establecidos en la entrega, la empresa debe entregar el Certificado de Calidad (organoolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos), con su respectivo Informe de Ensayo (en el caso que lo amerite); estos serán solicitados con siete (07) días calendario de anticipación a la fecha de Recepción, los que serán entregados como máximo con dos (02) días calendario de anticipación, mediante Correo Electrónico o Mesa de Partes de la Municipalidad. A excepción del producto Huevo de Gallina Calidad Segunda.

Además, serán solicitados 3 juegos de certificados en la misma fecha de Recepción programada, de forma previa al acto de Recepción para su verificación.

**Nota:** El costo que demande la certificación de los productos deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben ser vigentes al momento de la entrega del producto y ser emitidos por certificadoras acreditadas por INACAL.



Firma Digital

Formado digitalmente por QUISPE  
PUCUNAYLA Mariana PAU  
20131073661 hash  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:51:50 -05:00

#### 4.3 Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas

El profesional designado en la recepción de alimentos por la subgerencia de Programas Alimentarios de forma conjunta con el responsable o representante del Almacén Central, deberán contar según corresponda, con el Contrato u Orden de Compra, con las Guías de Remisión, las Especificaciones Técnicas, el Requerimiento realizado al proveedor, así como la documentación previa presentada por el proveedor (Certificados de calidad, etc.).

EL Control y Conformidad cualitativa de las propiedades ORGANOLEPTICAS o características físicas según se perciban a los sentidos: sabor, textura, olor, color o temperatura; será realizado por el especialista responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios en las instalaciones del proveedor y/o almacenes de la municipalidad, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad; por lo cual se solicitará la reposición correspondiente de los productos analizados.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falta de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

La entrega de alimentos de mala calidad no aptos para el consumo humano, procesados o envasados en condiciones antihigiénicas y sanitarias no adecuadas, con vencimiento cumplido o cuyo vencimiento se ha realizado antes de la fecha consignada por el Proveedor, motivará la devolución total del producto y su reposición dentro de las horas 48 siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

#### 4.4 Durante la Distribución

Una vez de haber verificado el cumplimiento de las especificaciones técnicas el proveedor ganador entregará de manera directa a los centros de atención; siendo responsable de la entrega completa de los productos, si por una mala distribución, faltasen productos, estos serán repuestos por la empresa proveedora hasta el día siguiente hábil después de la distribución.

El proveedor ganador contará con un mínimo de 3 tres estibadores por cada CENTRO DE ACOPIO, durante la distribución se verificará, las Buenas Prácticas de Manipulación de los estibadores y así como el empleo de equipamientos de bioseguridad (EPP), donde el personal deberá colocar sobre su vestimenta EPP de protección (mandilones, mamelucos, zapatos descartables etc.), debiendo realizar el cambio si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

#### 4.5 Documentos presentados en la Etapa Contractual

- Declaración Jurada por cada entrega sobre la originalidad de los Certificados de Calidad e Informes de Ensayo, bajo responsabilidad de que, en caso de comprobarse fraude o falsedad en la declaración, información o en la documentación presentada, se sujetará a las acciones legales que interponga la Municipalidad.

### 5. OTRAS CARACTERISTICAS PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

#### 5.1. TRANSPORTE

##### 5.1.1 TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

##### 5.1.2 TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS REFRIGERADOS O CONGELADOS

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en



Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCURUYA Mariana PAU  
20121372601 hash  
Método: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 10:52:04 -05:00

las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011- AG-SENASA-DIAIA.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

El proveedor deberá de garantizar que los refrigerados y congelados mantengan la cadena de frío hasta la entrega a los centros de atención.

#### 5.1.3 TRANSPORTE DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

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

#### 5.2 ADELANTOS

No aplica

#### 6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la presente adquisición la Sub Gerencia de Programas Alimentarios otorgará la conformidad de recepción, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de Calidad) emitido por el personal calificado, designado por la subgerencia de Programas Alimentarios.

#### 7. FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción del almacén central de la Municipalidad distrital de Independencia
- Conformidad de la Subgerencia de Recursos Alimentarios
- Factura y guías de remisión debidamente sellados y firmados
- Copia de los certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con cada bien adquirido).

Asimismo, se precisa que una vez cubierta la necesidad solo se cancelará lo atendido, así no se haya recepcionado la totalidad de lo indicado en el Contrato sin perjuicio de la entidad.

#### 8. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No aplica





Firma Digital

Firmado digitalmente por OLIVER  
PUCUPA AYLA MARIANA PAU  
20131372661 hand  
Mariano Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:52:19 -05:00

9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

| Otras Penalidades |  |   |  |
|-------------------|--|---|--|
| N°                | Supuestos de Aplicación de penalidad   | Forma de Cálculo                              | Procedimiento  |
| 1                 | Acudir a la entrega de los alimentos con un retraso mayor a 60 minutos. El retraso será contabilizado a partir de la hora programada con el área usuaria.  | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 2                 | Incumplimiento del título V: Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Capítulo II: Del transporte. (Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"). | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 3                 | Acudir a la entrega de los alimentos con menos de 3 estibadores por punto de distribución.   | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 4                 | Incumplimiento del numeral 6.3 Manipuladores de alimentos. (RM N°066-2015/MINSA, NTS N° 114-MINSA/DIGESA- V01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento Terminados destinados al Consumo Humano).                            | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |

10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

De acuerdo con lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menos de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

11. REQUISITOS DE HABILITACION

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ PILADO SUPERIOR</li> <li>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</li> </ul> | <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota:<br/>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> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR</li> <li>• FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2-SUPERIOR</li> <li>• FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR</li> </ul> | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO REFRIGERADA</li> <li>• HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir</p> <p><b>Nota:</b><br/>Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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 documento.</p> |

## 12. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSNDIGESAV.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESNSA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda.
- NTP 204.018-2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), Principios generales de la higiene de los Alimentos.



Firma Digital

Firmado digitalmente por OLIVER  
PUCUPLAYLA Mariano PAU  
20131373661 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 16:52:56 -05:00

- NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición.
- Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
- NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.
- NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
- CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- NTP 207.007:2015. AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
- NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

13. FICHAS TECNICAS APROBADAS POR LA OSCE, de cada producto



Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCCUNAYLA Mariano PAU  
2025.11.27 09:51:11  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:38:28 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   |                                       | REFERENCIA  |
|------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| CALIDAD                            |  |                                       |   |
| Requisitos específicos y generales | <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>– Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul> |                                       | NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición |
| Clase y longitud                   | La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.   |                                       |   |
|                                    | Clase  | Longitud del grano entero             |   |
|                                    | Largo  | De 6,6 mm o más                       |   |
|                                    | Mediano  | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm |   |
|                                    | Corto  | Menos de 6,2 mm                       |   |
| Contenido de humedad               | Máximo 14 %  |                                       |   |
| <u>Grado (tolerancias)</u>         |  |                                       |   |
| Granos rojos                       | Máximo 0,5 %   |                                       |   |
| Granos tizosos totales             | Máximo 4 %   |                                       |   |
| Granos tizosos parciales           | Máximo 10 %  |                                       |   |
| Granos dañados                     | Máximo 0,5 %   |                                       |   |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Mezcla varietal contrastante   | Máximo 5,0 %   | NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición   |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,25 %  |   |
| Granos quebrados   | Máximo 15 %  |   |
| Granos inmaduros   | Máximo 0,05 %  |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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



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

#### 2.4 Rotulado

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

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

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

#### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



Firmado digitalmente por CUSGPE  
PUCUNSA Y.A. Mariela FAU  
2023.11.27 09:51:11  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:38:53 -05:00

## 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"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul> |                       | NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad           | Máximo 15 %  |                       |  |
| Calibre (tamaño)               | 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 %  |                       |  |



Firmado digitalmente por GUSPE  
PUCURHAYLA Madeline PAU  
2023.12.27 08:11:44  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:38:01 -05:00

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

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

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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



Firmado digitalmente por CUSPE  
PUCURUAYLA Madres FAU  
20131373661 hand  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 14:39:08 -05:00

- 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.





Firmado digitalmente por GUSPE  
PUCURHUAYLA Marlene PAU  
2023.12.28 11:48:01  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:39:15 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--------------------------|---|--|
| CALIDAD                  |   |  |
| Uniformidad              | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 2,00 %  | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                  | Máximo 15 %   |  |
| Sanidad                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Ausencia de granos con hongos.</li></ul> |  |
| <u>Aspecto</u>           |   |  |
| Grano enfermo            | 0,00 %  |  |
| Grano picado             | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano partido o quebrado | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano arrugado           | Máximo 2,00 %   |  |
| Materias extrañas        | Máximo 0,075 %  |  |
| INOCUIDAD                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.   |

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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



Firmado digitalmente por QUISPE  
RUCURHUAYLA Madena PAU  
20131373661 hash  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:39:28 -05:00

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--------------------------|---|--|
| CALIDAD                  |   |  |
| Uniformidad              | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 2,00 %  | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                  | Máximo 15 %   |  |
| Sanidad                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Ausencia de granos con hongos.</li></ul> |  |
| <u>Aspecto</u>           |   |  |
| Grano enfermo            | 0,00 %  |  |
| Grano picado             | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano partido o quebrado | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano arrugado           | Máximo 2,00 %   |  |
| Materias extrañas        | Máximo 0,075 %  |  |
| INOCUIDAD                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.   |

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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





Firmado digitalmente por CUSGPE  
PUCUNSA Y LA MARCA PAU  
20131373661 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:39:43 -05:00

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.





Firmado digitalmente por QUSPE  
PUCUJAYLA Madrina PAU  
2023.10.26 11:48:11  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:38:54 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO REFRIGERADA  
Denominación técnica : PIERNA CON ENCUESTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO REFRIGERADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo refrigerada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo inferior) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.  
La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la glándula del aceite, la punta de la rabadilla y la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>   |   |   |
| Color            | Característico del pollo  | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
| Olor             | Sui generis y exento de cualquier olor anormal  |   |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa   |   |
| pH               | De 5,8 a 6,5  |   |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                              |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

#### 2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto.

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



Firmado digitalmente por CUSPE  
PUCUNJAYLA Martine FAU  
20131373661 hard  
Módulo: Copia el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:40:53 -05:00

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de 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 de los cortes de carne de pollo 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. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.



Firmado digitalmente por CUSGPE  
PUCUNSA Y LA MARIANA FAU  
20/03/2025 14:45:12  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:45:12 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA  
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  |                 | REFERENCIA  |
|--------------------|---|-----------------|---|
| CALIDAD            |   |                 |   |
| Color              | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.   |                 | NTP 011.219:2015<br>HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición |
| Olor               | Característico y libre de olores desagradables.   |                 |   |
| Sabor              | Característico  |                 |   |
| Requisitos físicos | <ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quieaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco.</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul> |                 |   |
| Tamaño             | Tamaño  | Peso            |   |
|                    | Súper chico   | < 50 g          |   |
|                    | Chico   | 50 – 55,55 g    |   |
|                    | Mediano   | 55,55 – 62,5 g  |   |
|                    | Grande  | 62,5 – 68,88 g  |   |
|                    | Jumbo   | 68,88 – 72,22 g |   |
|                    | Súper Jumbo   | ≥ 72,22         |   |
|                    | Tolerancia:<br>Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.  |                 |   |
| Cáscara            | Íntegra, seca, puede tener ligeras manchas (materia orgánica) y/o aspecto poroso en la superficie.  |                 |   |
| Cámara de aire     | Su altura no debe exceder los 10 mm   |                 |   |
| Yema               | Ligeramente movable   |                 |   |
| Clara              | Transparente y con poca firmeza   |                 |   |





Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCURHUAYLA Mariela PAU  
20131373661 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/04/2025 14:46:22 -05:00

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>                     |   |  |
| Tolerancias                        |   | NTP 011.219:2015   |
| Huevos quiñados o rotos en destino | Máximo 2 %  | HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición  |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad segunda requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad segunda, de color pardo y tamaño mediano.

## 2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

**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 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;
- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;

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



- 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;
- 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.





Firmado digitalmente por GUSPE  
PUCURHAYLA Madeline PAU  
2025.12.25 14:45:40  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14/12/2025 14:45:40 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

#### 2.2 Envase

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

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



Firmado digitalmente por CUSGPE  
PUCUNJAYLA Madres (FAU)  
20131373661 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 14.04.2025 14:40:45 -05:00

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



Firma Digital

Firmado digitalmente por GUSPE  
PUCUNAYLA Mariana PAU  
20131372661.html  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02.04.2025 19:14:27 -05:00

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### **SUMINISTRO DE CANASTAS ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE AMBULATORIO CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA-PANTBC**

##### **1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Suministro de canastas alimenticias para el Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia-PANTBC

##### **2. FINALIDAD PUBLICA**

La adquisición de los insumos alimentarios para el Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente Ambulatorio con Tuberculosis y Familia-PANTBC, contribuirá con la seguridad alimentaria y protección social de los pacientes afectados con Tuberculosis.

Asimismo, se proyecta a cumplir con las estrategias de la Sub Gerencia de Programas Alimentarios, en el rol social del Estado sus funciones de protección social establecidas en la Ley Orgánica de Municipalidades, convenio interinstitucional suscrito entre la municipalidad de Independencia y Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, y el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad de Independencia.

##### **3. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

###### **3.1.- PRODUCTOS PARA PANTBC**

| N° | DESCRIPCION<br>Nombre                   | UNIDAD DE<br>MEDIDA | 2025<br>CANTIDAD<br>ANUAL |
|----|---|---------------------|---------------------------|
| 01 | ARROZ PILADO SUPERIOR                   | Kilo                | 33,900                    |
| 02 | QUINUA GRADO 2                          | Kilo                | 4,520                     |
| 03 | PAPA SECA                               | Kilo                | 9,040                     |
| 04 | LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR              | Kilo                | 4,520                     |
| 05 | ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 -<br>SUPERIOR | Kilo                | 4,520                     |
| 06 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 -<br>SUPERIOR | Kilo                | 2,260                     |
| 07 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                  | Kilo                | 11,300                    |
| 08 | ENTERO DE CABALLA EN ACEITE<br>VEGETAL  | Lata x 425 g.       | 13,560                    |
| 09 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE               | Litro               | 9,040                     |

###### **3.2.- PRECISIONES DE PRODUCTOS SEGÚN FICHAS TECNICAS**



| PRESENTACION DE LA CANASTA   | PRODUCTO POR CANASTA  | UNIDAD DE MEDIDA   | CARACTERÍSTICAS Y PRECISIONES DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA   |                       |                       |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
|--|-----------------------|--|--|-----------------------|-----------------------|---------|---------|--------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Cada canasta deberá ser reempacada en sacos de polipropileno tejido impermeable, transparente debidamente cosido, considerando<br>- Escudo<br>- Nombre de la Municipalidad<br>- Prohibida Su Venta<br>- Distribución Gratuita<br>- Programa De Complementación Alimentaria-PCA, conteniendo los siguientes productos:<br>• 15 bolsas de Kg. de arroz pilado.<br>• 02 bolsas de Kg. de quinua.<br>• 04 bolsas de Kg. de papa seca.<br>• 02 bolsas de Kg. de Lenteja.<br>• 02 bolsas de Kg. de arveja partida<br>• 01 bolsas de Kg. de frijol panamito.<br>• 05 bolsas de Kg. de azúcar rubia<br><br>Adicionalmente dentro del reempaque deberá adjuntar un listado de los productos que conforman la canasta.<br>• 15 bolsas de Kg. de arroz pilado.<br>• 02 bolsas de Kg. de quinua.<br>• 04 bolsas de Kg. de papa seca.<br>• 02 bolsas de Kg. de Lenteja.<br>• 02 bolsas de Kg. de arveja partida<br>• 01 bolsas de Kg. de frijol panamito.<br>• 05 bolsas de Kg. de azúcar rubia.<br>• 6 latas de 425 gr. de entero de caballa en aceite vegetal.<br>• 4 Botellas de Lt. de Aceite Vegetal | Arroz Pilado Superior | Kilogramos   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1</b> : El producto requerido es: ARROZ PILADO SUPERIOR<br/>Clase : LARGO<br/>Grado de calidad : SUPERIOR , según Ficha Técnica</li><li>• <b>Precisión 2</b> : Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno lineal de baja densidad</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 4</b>: Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Precisión 5</b>: Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 6</b>: No aplica</li><li>• <b>Vida Útil</b>:<br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO             | ESTRUCTURA DEL ENVASE |         | CERRADO | COLOR  | 01 Kg. | Bolsa                               | Polietileno lineal de baja densidad | Sellado      | Transparente |
|  | PESO NETO             | ESTRUCTURA DEL ENVASE  |  | CERRADO               | COLOR                 |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
|  | 01 Kg.                | Bolsa  | Polietileno lineal de baja densidad  | Sellado               | Transparente          |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
| Quinua Grado 2   | Kilogramos            | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1</b> : Quinua grano mediano<br/>Grado de Calidad: Grado 2, según ficha técnica.</li><li>• <b>Precisión 2</b> : Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 4</b>: Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil</b>:<br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO  | ESTRUCTURA DEL ENVASE |                       | CERRADO | COLOR   | 01 Kg. | Bolsa  | Polietileno                         | Sellado                             | Transparente |              |
| PESO NETO  | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO  | COLOR                 |                       |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
| 01 Kg.   | Bolsa                 | Polietileno  | Sellado  | Transparente          |                       |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
| Papa Seca  | Kilogramos            | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1</b>: Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2</b> : Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno lineal de baja densidad</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 4</b>: Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil</b>:<br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul>  | PESO NETO  | ESTRUCTURA DEL ENVASE |                       | CERRADO | COLOR   | 01 Kg. | Bolsa  | Polietileno lineal de baja densidad | Sellado                             | Transparente |              |
| PESO NETO  | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO  | COLOR                 |                       |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |
| 01 Kg.   | Bolsa                 | Polietileno lineal de baja densidad  | Sellado  | Transparente          |                       |         |         |        |        |                                     |                                     |              |              |



Firma Digital

Firmado digitalmente por QUESPE  
PUCUJAYLA Mariana PAU  
20131370461 hard  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 19:14:54 -05:00

| Lenteja<br>Calidad 2-<br>Superior         | Kilogra<br>mos        | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> El producto a ser adquirido es Lenteja Calidad 2 Superior – Calibre 2, según Ficha Técnica.</li><li>• <b>Precisión 2 :</b> Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 4:</b> Ninguna</li><li>• <b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO | COLOR | 01 Kg. | Bolsa | Polietileno | Sellado | Transparente |
|---|-----------------------|--|-----------|-----------------------|--|---------|-------|--------|-------|-------------|---------|--------------|
| PESO NETO                                 | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO   | COLOR                 |  |         |       |        |       |             |         |              |
| 01 Kg.                                    | Bolsa                 | Polietileno  | Sellado   | Transparente          |  |         |       |        |       |             |         |              |
| Arveja Partida<br>Calidad 2-<br>Superior  | Kilogra<br>mos        | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2 :</b> Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul>  | PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO | COLOR | 01 Kg. | Bolsa | Polietileno | Sellado | Transparente |
| PESO NETO                                 | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO   | COLOR                 |  |         |       |        |       |             |         |              |
| 01 Kg.                                    | Bolsa                 | Polietileno  | Sellado   | Transparente          |  |         |       |        |       |             |         |              |
| Frijol Panamito<br>Calidad 2-<br>Superior | Kilogra<br>mos        | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2 :</b> Los envases deben cumplir con lo siguiente:<table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 5:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Minimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul>  | PESO NETO | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO | COLOR | 01 Kg. | Bolsa | Polietileno | Sellado | Transparente |
| PESO NETO                                 | ESTRUCTURA DEL ENVASE |  | CERRADO   | COLOR                 |  |         |       |        |       |             |         |              |
| 01 Kg.                                    | Bolsa                 | Polietileno  | Sellado   | Transparente          |  |         |       |        |       |             |         |              |





Firmado digitalmente por: QUISPE  
PUCUMAYLA Mariela PAU  
20131372451 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 19:15:03 -05:00

|              | Azúcar Rubia Domestica                  | Kilogramos                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2 :</b> Los envases deben cumplir con lo siguiente:</li></ul> <table><tr><th>PESO NETO</th><th colspan="2">ESTRUCTURA DEL ENVASE</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>01 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>Poliétileno lineal de baja densidad</td><td>Sellado</td><td>Transparente</td></tr></table> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 4:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 9 meses contados a partir de la recepción del producto.</li></ul>  | PESO NETO                               | ESTRUCTURA DEL ENVASE                   |              | CERRADO         | COLOR            | 01 Kg.                 | Bolsa        | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado          | Transparente        |   |    |
|--------------|---|-------------------------------------|---|---|---|--------------|-----------------|------------------|------------------------|--------------|-------------------------------------|------------------|---------------------|---|----|
| PESO NETO    | ESTRUCTURA DEL ENVASE                   |                                     | CERRADO   | COLOR                                   |   |              |                 |                  |                        |              |                                     |                  |                     |   |    |
| 01 Kg.       | Bolsa                                   | Poliétileno lineal de baja densidad | Sellado   | Transparente                            |   |              |                 |                  |                        |              |                                     |                  |                     |   |    |
|              | Entero de Caballa en Aceite Vegetal     | Lata                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguno</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Envase y/o embalaje.</li></ul> <table><tr><th>PESO NETO</th><th>PESO ESCURRIDO MINIMO DE ALIMENTO (gr.)</th><th>FORMA ENVASE</th><th>TIPO DE CERRADO</th><th>TIPO DE EMBALAJE</th><th>Nº DE ENVASES POR CAJA</th></tr><tr><td>Mínimo 425 g</td><td>250</td><td>1lb Tall (425 g)</td><td>Tapa con abre fácil</td><td>Cajas de cartón corrugado de primer uso</td><td>24</td></tr></table> <p>Embalaje: Se le deberá pegar en una cara de la caja una etiqueta de las latas que contiene.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 3:</b> Adicionalmente a lo establecido en la Ficha Técnica, se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Precisión 4:</b> No aplica</li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 1 año contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO                               | PESO ESCURRIDO MINIMO DE ALIMENTO (gr.) | FORMA ENVASE | TIPO DE CERRADO | TIPO DE EMBALAJE | Nº DE ENVASES POR CAJA | Mínimo 425 g | 250                                 | 1lb Tall (425 g) | Tapa con abre fácil | Cajas de cartón corrugado de primer uso | 24 |
| PESO NETO    | PESO ESCURRIDO MINIMO DE ALIMENTO (gr.) | FORMA ENVASE                        | TIPO DE CERRADO   | TIPO DE EMBALAJE                        | Nº DE ENVASES POR CAJA                  |              |                 |                  |                        |              |                                     |                  |                     |   |    |
| Mínimo 425 g | 250                                     | 1lb Tall (425 g)                    | Tapa con abre fácil   | Cajas de cartón corrugado de primer uso | 24                                      |              |                 |                  |                        |              |                                     |                  |                     |   |    |



Firmado digitalmente por CUSPE  
PUCUPLA Y A Mariela PAU  
2025.03.27 09:01:11  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02.04.2025 19:15:13 -05:00

|                        | Aceite Vegetal Comestible | Litro    | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Precisión 1:</b> Ninguna.</li><li>• <b>Precisión 2:</b> Envase El peso neto del producto por envase, características del envase y tipo de cerrado.<table><tr><th>PESO NETO</th><th>ENVASE</th><th>MATERIAL</th><th>CERRADO</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>1 Litro ( 1000cc ó ml)</td><td>Botella</td><td>PET</td><td>Hermético Tapa PET ó PP</td><td>Transparente</td></tr></table></li><li>• <b>Precisión 3:</b> Embalaje, cajas de cartón corrugado de primer uso, conteniendo 12 botellas de 1 litro, resistentes al apilado de 5 cajas de altura, a la que se le deberá pegar en una cara de la caja, una etiqueta de las botellas que contiene.</li><li>• <b>Precisión 4:</b> Adicionalmente a lo indicado en la Ficha Técnica, en el rotulo se deberá colocar:<ul style="list-style-type: none"><li>• El escudo y nombre de la municipalidad ya las siguientes frases:</li><li>• "PROHIBIDA SU VENTA" y "DISTRIBUCIÓN GRATUITA"</li><li>• "PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA-PCA"</li></ul></li><li>• <b>Vida Útil:</b><br/>Mínimo 1 año contados a partir de la recepción del producto.</li></ul> | PESO NETO    | ENVASE | MATERIAL | CERRADO | COLOR | 1 Litro ( 1000cc ó ml) | Botella | PET | Hermético Tapa PET ó PP | Transparente |
|------------------------|---------------------------|----------|---|--------------|--------|----------|---------|-------|------------------------|---------|-----|-------------------------|--------------|
| PESO NETO              | ENVASE                    | MATERIAL | CERRADO   | COLOR        |        |          |         |       |                        |         |     |                         |              |
| 1 Litro ( 1000cc ó ml) | Botella                   | PET      | Hermético Tapa PET ó PP   | Transparente |        |          |         |       |                        |         |     |                         |              |

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

##### 4.1 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

##### 4.1.1 LUGAR DE ENTREGA.

Los alimentos deberán pasar el control de calidad en la Sub Gerencia De Programas Alimentarios, sito en almacén de la Municipalidad distrital de Independencia – cito en Av. Túpac Amaru Km 4.5 Independencia. (o el que haga sus veces previa y debidamente notificado) a las 7:30 A.M., luego se dirigirá a la entrega en los distintos centros de distribución.

El contratista es el responsable del envío y distribución de los alimentos. Tendrá que contar con el personal mínimo (Tres estibadores por **CENTRO DE DISTRIBUCIÓN**) para la carga y descarga de los alimentos.

La entrega de los alimentos será en los centros de distribución el cual se detalla en el cuadro adjunto a continuación:

| N° | CENTRO DE ATENCION             | DIRECCION   |
|----|--------------------------------|---|
| 1  | C.S. TAHUATINSUYO BAJO         | AV. CHINCHAYSUYO CDRA. 4 S/N INDEPENDENCIA (CRUCE AV. TUPAC AMARU CON AV. CHINCHAYSUYO) INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC A AMARU                       |
| 2  | C.S. TAHUATINSUYO ALTO         | JR. HERMANOS AYAR CDRA. 2 S/N IV ZONA DE TAHUATINSUYO, INDEPENDENCIA - INGRESO PARADERO ESTABLO EN AV. TUPAC AMARU  |
| 3  | C.S. TUPAC AMARU               | JR. CAJAMARCA CDRA. 2 S/N URB. PAYET INDEPENDENCIA (CRUCE DE JR. CAJABAMBA CON AV. PAYET/ ALT. I.E. CONDORCANQUI) INGRESO PARADERO ESTABLO AV. TUPAC AMARU. |
| 4  | C.S. ERMITAÑO ALTO             | JR. LOS JAZMINES CDRA. 5 URB. ERMITAÑO ALTO INDEPENDENCIA (ALT. PARADERO 8 DE ERMITAÑO ALTO) – INGRESO ALT. PARADERO PUENTE EL CRUCE EN AV. TUPAC AMARU.    |
| 5  | C.S. ERMITAÑO BAJO             | AV. LOS PINOS S/N   |
| 6  | P.S. JOSE OLAYA                | AV. 4 DE NOVIEMBRE CDRA. 3 S/N PUEBLO JOVEN JOSE OLAYA -PAYET ALTO, INDEPENDENCIA (ALT. PARROQUIA SAN COLUMBANO)  |
| 7  | P.S. MILAGRO DE LA FRATERNIDAD | AV. LOS HEROES CDRA. 1 S/N - AAHH A. HERRERA INDEPENDENCIA (ESPALDA METRO UNI) INGRESO POR EL METRO UNI   |
| 8  | P.S. EL CARMEN                 | AV. 23 DE DICIEMBRE MZ A LOTE 10  |
| 9  | P.S. QUECHUAS                  | JR. LOS QUECHUAS 277  |
| 10 | P.S. LAS AMERICAS              | JR. COLLASUYO 253   |
| 11 | CAP III                        | CALLE A MZ D LOTE 14 URB PANAMERICANA (AL COSTADO DE MEGAPLAZA)   |

**Nota:** El área usuaria coordinará con 48 horas, de anticipación mediante correo la hora de entrega con el proveedor/contratista.

#### 4.1.2 PLAZOS

La primera entrega de los alimentos se realizará en coordinación con el área usuaria, el cual se realizará con el requerimiento correspondiente a la Oficina de Abastecimiento y Patrimonial luego de la firma del contrato o de la notificación de la orden de compra, y las subsiguientes a partir del **3° lunes y martes de cada mes**.

La entrega y recepción del producto se realizará previa coordinación con la Subgerencia de Programas Alimentarios y de corresponder con la Oficina de Abastecimiento y Patrimonio; iniciando con la solicitud del área usuaria con la cantidad requerida, lugar, fecha y hora de entrega de los productos.

Para la modificación de cantidades establecidas en el Contrato u Orden de Compra, debido a la suspensión de Centros de Atención o por variación de cantidad de beneficiarios, podrá realizarse mediante solicitud por correo electrónico de la Subgerencia de Recursos Alimentarios a la empresa con siete (07) días calendarios previos a la fecha de entrega según Cronograma.

Para modificaciones de fecha de entrega o de los productos a ser entregados por las empresas, se notificará mediante correo electrónico de la Subgerencia de Programas Alimentarios a la empresa con una anticipación de quince (15) días calendarios a la fecha de entrega indicada en el Contrato u Orden de Compra

El suministro se efectuará por el periodo de 270 días calendario o hasta agotar el monto contratado, el será contabilizado desde el día siguiente del suscrito el contrato o de la notificación de la orden de compra conforme al cronograma de entregas siguiente.

**CRONOGRAMA REFERENCIAL DE ENTREGAS 2025**

| DESCRIPCION                         | U.<br>MED     | ENTREGAS 2025 |           |           |           |           |           |           |           |           |                    |
|-------------------------------------|---------------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------------|
|                                     |               | ENTREGA 1     | ENTREGA 2 | ENTREGA 3 | ENTREGA 4 | ENTREGA 5 | ENTREGA 6 | ENTREGA 7 | ENTREGA 8 | ENTREGA 9 | TOTAL<br>KGLTS/UND |
| CANASTAS                            | N°            | 260           | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 2,260              |
| ARROZ PILADO SUPERIOR               | Kilo          | 3,900         | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 3,750     | 33,900             |
| QUINUA GRADO 2                      | Kilo          | 520           | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 4,520              |
| PAPA SECA                           | Kilo          | 1,040         | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 9,040              |
| LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR          | Kilo          | 520           | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 4,520              |
| ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR  | Kilo          | 520           | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 500       | 4,520              |
| FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR  | Kilo          | 260           | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       | 2,260              |
| AZUCAR RUBIA DOMESTICA              | Kilo          | 1,300         | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 1,250     | 11,300             |
| ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL | LATA X 425 g. | 1,560         | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 1,500     | 13,560             |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE           | Litro         | 1,040         | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 1,000     | 9,040              |

**Nota:** El cronograma y cantidades podrán ser modificados según necesidad del área usuaria, previa comunicación con el proveedor vía correo electrónico





Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCUNAYLA Marlene PAJ  
20231372481 hard  
Módulo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 19:15:36 -05:00

El plazo de entrega de bienes será:

- Primera Entrega: Primeros cinco (05) días calendarios de suscrito el contrato.
- Segunda Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 1, posterior a la primera entrega
- Tercera Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 2, posterior a la segunda entrega
- Cuarta Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 3, posterior a la tercera entrega.
- Quinta Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 4, posterior a la cuarta entrega
- Sexto Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 5, posterior a la quinta entrega.
- Séptima Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 6, posterior a la sexta entrega.
- Octava Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 7, posterior a la séptima entrega.
- Novena Entrega: Hasta dentro de los primeros cinco (05) días calendarios de iniciado el mes 8, posterior a la octava entrega

#### 4.2. **Prevía a la entrega**

Para la presente adquisición, previa a la distribución a los centros de atención establecidos en la entrega, la empresa debe entregar el Certificado de Calidad (organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos emitidos por la empresa fabricante del producto o por un laboratorio acreditado ante INACAL, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos), con su respectivo Informe de Ensayo (en el caso que lo amerite); estos serán solicitados con siete (07) días calendarios de anticipación a la fecha de Recepción, los que serán entregados como máximo con dos (02) días calendarios de anticipación, mediante Correo Electrónico o Mesa de Partes de la Municipalidad.

Además, serán solicitados 3 juegos de certificados en la misma fecha de Recepción programada, de forma previa al acto de Recepción para su verificación.

**Nota:** El costo que demande la certificación de los productos deberá ser asumida por el contratista. Los certificados deben ser vigentes al momento de la entrega del producto y ser emitidos por certificadoras acreditadas por INACAL.

#### 4.3. **Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas**

El profesional designado en la recepción de alimentos por la subgerencia de Programas Alimentarios de forma conjunta con el responsable o representante del Almacén Central, deberán contar según corresponda, con el Contrato u Orden de Compra, con las Guías de Remisión, las Especificaciones Técnicas, el Requerimiento realizado al proveedor, así como la documentación previa presentada por el proveedor (Certificados de calidad, etc.).

EL Control y Conformidad cualitativa de las propiedades **ORGANOLEPTICAS** o **características físicas** según se perciban a los sentidos: sabor, textura, olor, color o temperatura; será realizado por el especialista responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios en las instalaciones del proveedor y/o almacenes de la municipalidad, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad; por lo cual se solicitará la reposición correspondiente de los productos analizados.

Las fallas en el sellado o en el uso de material no idóneo en el empaque, así como en la falta de peso del producto entregado, motivará la devolución parcial o total del lote y la reposición del producto materia del contrato sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD, dentro del plazo de las 48 horas siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

La entrega de alimentos de mala calidad no aptos para el consumo humano, procesados o envasados en condiciones antihigiénicas y sanitarias no adecuadas, con vencimiento cumplido o cuyo vencimiento se ha realizado antes de la fecha consignada por el Proveedor, motivará la devolución total del producto y su reposición dentro de las horas 48 siguientes, como máximo una vez notificada por el área usuaria.

#### 4.4. Durante la Distribución

Una vez de haber verificado el cumplimiento de las especificaciones técnicas el proveedor ganador entregara de manera directa a los centros de atención; siendo responsable de la entrega completa de los productos, si por una mala distribución, faltasen productos, estos serán repuestos por la empresa proveedora hasta el día siguiente hábil después de la distribución.

El proveedor ganador contará con un mínimo de 3 tres estibadores por cada CENTRO DE ACOPIO, durante la distribución se verificará, las Buenas Prácticas de Manipulación de los estibadores y así como el empleo de equipamientos de bioseguridad (EPP), donde el personal deberá colocar sobre su vestimenta EPP de protección (mandílenes, mamelucos, zapatos descartables etc.), debiendo realizar el cambio si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

#### 4.5. Documentos presentados en la Etapa Contractual

- Declaración Jurada por cada entrega sobre la originalidad de los Certificados de Calidad e Informes de Ensayo, bajo responsabilidad de que, en caso de comprobarse fraude o falsedad en la declaración, información o en la documentación presentada, se sujetará a las acciones legales que interponga la Municipalidad.

### 5. OTRAS CARACTERISTICAS PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

#### 5.1 TRANSPORTE

##### 5.1.1. TRANSPORTE ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

##### 5.1.2 TRANSPORTE DE ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

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

##### 5.1.3 TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

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

#### 5.2 ADELANTOS

No aplica

### 6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Para la presente adquisición la Sub Gerencia de Programas Alimentarios otorgará la conformidad de recepción, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de Calidad) emitido por el personal calificado, designado por la subgerencia de Programas Alimentarios.

### 7. FORMA DE PAGO

De acuerdo con el artículo 171 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutas por



el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción del almacén central de la Municipalidad distrital de Independencia
- Conformidad de la Subgerencia de Recursos Alimentarios
- Factura y guías de remisión debidamente sellados y firmadas
- Copia de los certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con cada bien adquirido).

Asimismo, se precisa que una vez cubierta la necesidad solo se cancelará lo atendido, así no se haya recepcionado la totalidad de lo indicado en el Contrato sin perjuicio de la entidad.

**8. REAJUSTE DE LOS PAGOS**  
No aplica

**9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

| Otras Penalidades |  |   |  |
|-------------------|--|---|--|
| N°                | Supuestos de Aplicación de penalidad   | Forma de Cálculo                              | Procedimiento  |
| 1                 | Acudir a la entrega de los alimentos con un retraso mayor a 60 minutos. El retraso será contabilizado a partir de la hora programada con el área usuaria.  | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 2                 | Incumplimiento del título V: Del almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas. Capítulo II: Del transporte. (Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"). | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 3                 | Acudir a la entrega de los alimentos con menos de 3 estibadores por punto de distribución.   | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |
| 4                 | Incumplimiento del numeral 6.3 Manipuladores de alimentos. (RM N°066-2015/MINSA, NTS N° 114-MINSA/DIGESA- V01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento Terminados destinados al Consumo Humano").                           | Se aplicará 10% de la UIT por cada ocurrencia | El área usuaria suscribirá el acta de verificación y procederá a comunicar a las áreas correspondientes. |

**10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menos de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.



Firma Digital

Formado digitalmente por: GUSPE  
PUCUNJUYLA Mariana PAU  
20131373661 hard  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 19:17:00 -05:00

#### 11 REQUISITOS DE HABILITACION

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz Pilado Superior</li> <li>• Aceite vegetal comestible</li> <li>• Papa seca</li> <li>• Azúcar rubia doméstica</li> </ul>                                     | <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenteja calidad 2 – superior</li> <li>• Quinoa grado 2</li> <li>• Arveja partida calidad 2 – superior</li> <li>• Frijol panamito calidad 2 – superior</li> </ul> | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.</li> </ul>   | <p><b>Para producto nacional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</li></ul> <p><b>Para productos importados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</li></ul> |
|--|---|

## 12. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSNDIGESAV.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESNSA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda.
- NTP 204.018:2015. CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), Principios generales de la higiene de los Alimentos.
- NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA. 1ª Edición.
- Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
- NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.
- NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
- CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- NTP 207.007:2015. AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
- NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.

## 13. FICHAS TECNICAS APROBADAS POR LA OSCE, de cada producto





Firma Digital

Formato digitalmente por QUESPE  
PUCUNPUNTA Mariana PAU  
20251273661 hash  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 18:27:29 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                                       |
|------------------------------------|--|--|---------------------------------------|
| CALIDAD                            |  |  |                                       |
| Requisitos específicos y generales | <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>– Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul> | NTP 205.011:2023 ARROZ<br>Arroz elaborado. Requisitos.<br>4ª Edición |                                       |
| Clase y longitud                   | La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.   |  |                                       |
|                                    | Clase  |  | Longitud del grano entero             |
|                                    | Largo  |  | De 6,6 mm o más                       |
|                                    | Mediano  |  | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm |
| Corto                              | Menos de 6,2 mm  |  |                                       |
| Contenido de humedad               | Máximo 14 %  |  |                                       |
| Grado (tolerancias)                |  |  |                                       |
| Granos rojos                       | Máximo 0,5 %   |  |                                       |
| Granos tizosos totales             | Máximo 4 %   |  |                                       |
| Granos tizosos parciales           | Máximo 10 %  |  |                                       |
| Granos dañados                     | Máximo 0,5 %   |  |                                       |

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Mezcla varietal contrastante   | Máximo 5,0 %   | NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición   |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,25 %  |   |
| Granos quebrados   | Máximo 15 %  |   |
| Granos inmaduros   | Máximo 0,05 %  |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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





Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
RUC/PLA/11A Mariela PAU  
2025113738611 hash  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 16:28:09 -05:00

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

#### 2.4 Rotulado

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

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

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

#### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCUHLAYLA Mariela PAU  
201313736811 hard  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 18:28:20 -05:00

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---|--|---|
| CALIDAD   |  |   |
| Granos recubiertos  | 0 %  | NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición  |
| Granos inmaduros  | Máximo 0,7 %   |   |
| Granos contrastantes  | Máximo 2,0 %   |   |
| Impurezas totales   | Máximo 0,3 %   |   |
| Físicos   |  |   |
| Piedrecillas en 100 g de muestra  | Ausencia   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |
| Insectos (enteros, partes o larvas)   | Ausencia   |   |
| Homogeneidad  | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. |   |
| INOCUIDAD   |  | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |
| Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario <sup>2</sup> .   |   |
|   | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>3</sup> .  |   |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

## 2.2 Envase

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

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

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

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



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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

### 2.5 Etiquetado

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



Firma Digital

Firmado digitalmente por QUSPE  
PUCUHLAYLA Mariela PAU  
201313736811 hard  
Móvil: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 18:28:58 -05:00

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

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



Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCURUA YLA Mariana PAU  
201313736811.html  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 18:29:47 -05:00

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

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

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

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

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2

Página 20 de 35

**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"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li></ul> |                       | NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad           | Máximo 15 %  |                       |  |
| Calibre (tamaño)               | 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 <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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



- 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 : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA            | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---------------------------|--|--|
| CALIDAD                   |  |  |
| Requisitos generales      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul> | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición                                |
| Contenido de humedad      | Máximo 15 %  |  |
| <u>Grado de calidad</u>   |  |  |
| Grano infectado           | 0,00 %   |  |
| Grano picado              | Máximo 0,80 %  |  |
| Grano partido o quebrado  | Máximo 2,00 %  |  |
| Grano con cáscara (testa) | Máximo 2,00 %  |  |
| Grano quemado             | Máximo 0,50 %  |  |
| Materias extrañas         | Máximo 0,20 %  |  |
| INOCUIDAD                 | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Agroalimentaria, mediante Decreto N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Inocuidad aprobado Supremo y sus |

**Precisión 1:** Ninguna.

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

## 2.2 Envase

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--------------------------|---|--|
| CALIDAD                  |   |  |
| Uniformidad              | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 2,00 %  | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                  | Máximo 15 %   |  |
| Sanidad                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul> |  |
| <u>Aspecto</u>           |   |  |
| Grano enfermo            | 0,00 %  |  |
| Grano picado             | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano partido o quebrado | Máximo 2,00 %   |  |
| Grano arrugado           | Máximo 2,00 %   |  |
| Materias extrañas        | Máximo 0,075 %  |  |
| INOCUIDAD                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.   |

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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



Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                     |  |  |
| Color, sabor, olor                 | Color amarillo pardo, sabor y olor característico.   | NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición  |
| Aspecto                            | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.   |  |
| Polarización a 20 °C               | Mínimo 98,00 °Z  |  |
| Humedad                            | Máximo 0,40 g/100 g  |  |
| Cenizas conductimétricas           | Máximo 0,50 g/100 g  |  |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI   |  |
| Azúcares reductores                | Máximo 0,70 g/100 g  |  |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg   |  |
| Factor de seguridad                | No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z.<br><br>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:<br><br>$F = \frac{\%Humedad}{100 - ^\circ Pol}$ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                      |  |

**Precisión 1:** Ninguna.

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



Firma Digital

Firmado digitalmente por QUISPE  
PUCUNAYLA Mariene FAU  
25/03/2025 11:40:51  
Módulo: Soy el autor del documento  
Fecha: 02/04/2025 18:33:29 -05:00

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

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

| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------------------|--|---|
| Peso neto y peso escurrido medio | El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.  |   |
| Calidad                          | Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Entero, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición):<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.</li> <li>- Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.</li> </ul> | NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición   |
| Presencia de parásitos visibles  | Ausencia   | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| Contenido del envase             | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.  | NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición  |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | 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 entero de caballa en aceite vegetal calidad extra deben estar etiquetados<sup>2</sup> 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;

<sup>1</sup> 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.

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

- 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.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

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



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



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

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

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR</b></li> <li>• <b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2-SUPERIOR</b></li> <li>• <b>FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR</b></li> </ul> | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PIERNA CON ENCuentro DE POLLO REFRIGERADA</b></li> <li>• <b>HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.<br/>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir</li> </ul> <p><b>Nota:</b><br/>Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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 documento.</p> |

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

# 11 REQUISITOS DE HABILITACION

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz Pilado Superior</li> <li>• Aceite vegetal comestible</li> <li>• Papa seca</li> <li>• Azúcar rubia doméstica</li> </ul>                                     | <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenteja calidad 2 – superior</li> <li>• Quinoa grado 2</li> <li>• Arveja partida calidad 2 – superior</li> <li>• Frijol panamito calidad 2 – superior</li> </ul> | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><b>Nota:</b><br/>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>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero de caballa en aceite vegetal x 425 gr.</li> </ul>   | <p><b>Para producto nacional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</li> </ul> <p><b>Para productos importados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</li> </ul>  |

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

| DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO  |
|---|
| <b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a> |
| <b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes y suministros de fabricación</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a> |
| <b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a> |
| <b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a> |
| <b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a> |
| <b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a> |
| <b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a> |
| <b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a> |
| <b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a> |
| <b>Suministros y equipo de Limpieza</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf</a> |
| <b>Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf</a> |

#### **Advertencia**

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

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

#### **Advertencia**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [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 PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA 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.

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



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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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



## ANEXOS

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

|                                      |               |    |    |  |
|--------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social: |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                    |               |    |    |  |
| RUC :                                | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>11</sup>                   |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                 |               |    |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

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

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

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ...             |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>15</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

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



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### ANEXO N° 4

##### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>19</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**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.*



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  
COMITÉ DE SELECCION  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-CS/MDI – Primera Convocatoria**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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