

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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
005-2024-INABIF**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON
FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la

información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR
RUC N° : 20507920722
Domicilio legal : Av. San Martín 685 – Pueblo Libre
Teléfono/Fax: : 417-6720
Correo electrónico : milagros.huerta@inabif.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Alimentos Viveres Secos con Ficha OSCE para Lima y Callao del INABIF

ITEM N°	ÍTEM	U.M.	CANTIDAD
1	ARROZ PILADO Arroz Pilado Superior	KG	216,250
2	AZUCAR RUBIA Azúcar Rubia Doméstica	KG	117,950
3	ACEITE Aceite Vegetal Comestible	LT	46,558
4	MENESTRAS Arveja Partida Calidad 2 Superior Frijol Canario Calidad 2 Superior Frijol Castilla Calidad 2 Superior Frijol Panamito Calidad 2 Superior Garbanzos Calidad 2 Superior Lenteja Calidad 2 Superior Pallar Calidad Superior	KG KG KG KG KG KG KG	9,842 4,711 9,334 4,537 2,821 10,158 2,917
5	HARINA DE TRIGO Harina de Trigo sin Prep * 1kg Harina de Trigo sin Prep. * 50 Kg	KG KG	2,448 93,450
6	FIDEOS Fideos Cortos Surtidos Fideos Largos Delgados Espaguetis	KG KG	11,854 21,744
7	CEREALES Harina de Maca Tostada Hojuela de Avena precocida Quinoa grado 1	KG KG KG	13,969 12,720 16,932
8	CONSERVAS Filete de Caballa en aceite vegetal	LATA	130,800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 49 Solicitud y Aprobación de Expediente de contratación de fecha 29 de octubre del 2024.

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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez y 00/100 soles) en Caja de la Entidad sito en Av. San Martín N° 685 – Pueblo Libre, posteriormente deberá recogerlas en la Sub Unidad de Abastecimiento.

Importante

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 28411 – Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024
- Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 250-2020-EF y sus modificatorias
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 Ley de transparencia y de acceso a la Información Pública.
- 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 – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

Importante

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

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

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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio y correo electrónico 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 comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- Lista del personal distribuidor autorizado con su respectiva copia de los certificados de salud o carnet de salud o carnet de sanidad actualizado del personal distribuidor, indicando nombre, apellidos, DNI, N.º de carnet y vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a 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.
- Relación de los bienes adjudicados indicando MARCA y Presentación ofertada.

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*

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

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

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

denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

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

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 Sub Unidad de Administración Documentaria, sito en: Calle Rodríguez de Mendoza N° 360 – Pueblo Libre, de lunes a viernes (en días hábiles), desde las 08:00 hasta las 16:00 horas; o a través de MESA DE PARTES DIGITAL en la siguiente dirección electrónica: <https://srvapp01.inabif.gob.pe:8443/mdp/#/>, (verificar las condiciones y procedimientos en la web), salvo para el caso de las GARANTIAS, las cuales deben ser entregadas en original.

⁶ 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.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 17:12:18 -05:00



Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONSOLIDADAS
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VÍVERES SECOS CON FICHA OSCE
PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANGCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 09:03:17 -05:00

- 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**
Suministro de alimentos víveres secos con Ficha OSCE para Lima y Callao del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar – INABIF.
- 2. AREAS USUARIAS**
- UNIDAD DE SERVICIOS DE PROTECCION DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES (USPNNA)
 - UNIDAD DE DESARROLLO INTEGRAL DE LAS FAMILIAS (UDIF)
- 3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**
Suministro de víveres secos para los Centros de Lima y Callao del INABIF, que tiene como objetivo la atención alimentaria en óptimas condiciones de calidad, higiene y seguridad, la misma que conllevará a garantizar la vida y salud de las personas que atienden los centros del INABIF.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

FINALIDAD PÚBLICA
La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas, adolescentes de diferentes centros administrados de Lima y Callao del INABIF.

5. FICHA TECNICA



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

ITEM	ALIMENTO	VERSIÓN	FECHA
Ítem 1. Arroz	Arroz Pilado Superior	Versión 9	4/09/2024
Ítem 2. Azúcar	Azúcar Rubia Doméstica	Versión 10	4/09/2024
Ítem 3. Aceite vegetal	Aceite Vegetal Comestible	Versión 16	4/09/2024
Ítem 4. Menestras	Arveja Partida Calidad 2 Superior	Versión 7	4/09/2024
	Frijol Canario Calidad 2 Superior	Versión 9	4/09/2024
	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Versión 9	4/09/2024
	Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Versión 9	4/09/2024
	Garbanzos Calidad 2 Superior	Versión 8	4/09/2024
	Lenteja Calidad 2 Superior	Versión 8	4/09/2024
	Pallar Calidad Superior	Versión 6	4/09/2024
Ítem 5. Harina	Harina de trigo	Versión 4	4/09/2024
Ítem 6. Fideos	Fideos Cortos	Versión 2	17/10/2023
	Fideos Largos	Versión 2	17/10/2023
Ítem 7. Cereales	Quinua grado 1	Versión 4	4/09/2024
	Hojuela de avena precocida	Versión 4	3/08/2023
	Harina Tostada de Maca	Versión 1	3/08/2023
Ítem 8. Conservas	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Versión 4	17/10/2023



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 12:50:49 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANGO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 09:03:50 -05:00

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN:

ITEM 1. ARROZ

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	TIPO	ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO
		PRESENTACION	EN SACOS RESISTENTES DE 50 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para Arroz Pilado Superior, versión 9
		CALIDAD	GRADO 2 - SUPERIOR. Clase MEDIANO Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para Arroz Pilado Superior, versión 9.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N 007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Estar exento de sabores y olores extraños. Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. Estar exento de hielén y polvillo



Firmado digitalmente por
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 17:12:39 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

ITEM 2. AZÚCAR

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	TIPO	AZUCAR RUBIA DOMESTICA
		PRESENTACION	EN SACOS RESISTENTES DE 50 kg y rotulado según la Ficha OSCE para Azúcar Rubia Doméstica, versión 10.
		CALIDAD	Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para Azúcar Rubia Doméstica, versión 10.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N 007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Color amarillo pardo, sabor y olor característico. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 14:33:45 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 09:04:02 -05:00

ITEM 3. ACEITE

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ACEITE VEGETAL	LT	TIPO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.9 a 1 L y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para Aceite Vegetal Comestible, versión 16.
		CALIDAD	Cumplir con características Según Ficha Técnica OSCE para Aceite Vegetal Comestible, versión 16.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº449-2006/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 Nº449-2006/MINSA.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Color característico del producto designado. Olor y sabor: los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 17:12:48 -05:00

Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

EM 4. MENESTRAS

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ARVEJA PARTIDA	KG	TIPO	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR (Pisum sativum L)
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 7.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR Cumplir con características Según Ficha Técnica OSCE para ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 7.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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 Nº004-2011-AG, y sus modificatorias. Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
		CARACTERISTICAS	Los granos de arveja partida deben estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).
FRIJOL CANARIO	KG	TIPO	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR (Phaseolus vulgaris (L.))
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR Cumplir con características Según Ficha Técnica OSCE para FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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 Nº004-2011-AG, y sus modificatorias. Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
		CARACTERISTICAS	Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos

Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V'B
Fecha: 24.09.2024 14:33:51 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"


Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:13:00 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:04:19 -05:00

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
FRIJOL CASTILLA	KG	TIPO	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR (Vigna unguiculada)
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para FRIJOL CASTILLA DE CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR Cumplir con características Según Ficha Técnica OSCE para FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.
FRIJOL PANAMITO	KG	TIPO	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 – SUPERIOR (Phaseolus vulgaris (L.))
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para FRIJOL PANAMITO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 9
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos
GARBANZOS	KG	TIPO	GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR (Cicer arietinum L.)
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE MEDIANO Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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.
		CARACTERISTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Los granos de garbanzo deben: Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, estar exentos dematerias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana, cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la Ficha Técnica para GARBANZOS CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8.
LENTEJAS	KG	TIPO	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (Lens culinaris Medikus)
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE (TAMAÑO) 2 Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:33:57 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:13:13 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALPAMAYTA
Eliso Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:04:33 -05:00

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
PALLARES	KG	SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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. Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
		CARACTERISTICAS	Los granos de lenteja deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Ficha Técnica para LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 8.
		TIPO	PALLAR CALIDAD SUPERIOR (Phaseolus lunatus L)
		PRESENTACION	EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para PALLAR CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 6
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR
			Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE para PALLAR CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 6
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO 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. Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén.
		CARACTERISTICAS	Los granos de pallar deben: Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la Ficha Técnica PALLAR CALIDAD 2 – SUPERIOR, versión 6



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

ÍTEM 5. HARINA

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
ITEM 2: HARINA DE TRIGO	KG	TIPO	HARINA DE TRIGO
		PRESENTACIÓN	Envasado y sellado herméticamente, en presentación de 1 Kg y 50Kg y rotulado según lo indicado en la Ficha OSCE HARINA DE TRIGO, versión 04: Para presentación de 50 kg: Especial para panificación
		CALIDAD	Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE HARINA DE TRIGO versión 04.
		SEGURIDAD	AL INTERNAR EL PRODUCTO <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N 007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA.
		CARACTERÍSTICAS	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores al ingreso del almacén. Aspecto: producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. Color: Blanco cremoso Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:34:08 -05:00


Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 17:13:25 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANGO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 09:04:46 -05:00

ITEM 6: FIDEOS

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
FIDEOS CORTOS SURTIDOS	KG	TIPO	FIDEO CORTOS (CORTADOS): CANUTO o TORNILLO o CARACOL o CODITO o CORBATA
		PRESENTACION	En envases de 200 gramos hasta 250 gramos, rotulado según lo indicado en la Ficha OSCE FIDEOS CORTOS versión 2. <u>Durante la ejecución del contrato se deberá rotar el tipo de fideo corto en cada entrega</u>
		CALIDAD SEGURIDAD	Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE Fideos Cortos, Versión 2 <u>Al internar el producto al almacén:</u> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 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 Nº449-2006/MINSA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén
		CARACTERISTICAS	Color característico, sabor y olor característico al producto. Libre de sabores olores indeseables como agrio, amargo y rancio.
IDEOS ARGOS	KG	TIPO	FIDEO LARGOS DELGADOS ESPAGUETIS
		PRESENTACION	En envases de 450 g. hasta 500 g. rotulado según la Ficha OSCE FIDEOS LARGOS versión 2.
		CALIDAD SEGURIDAD	Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE Fideos Largos, Versión 2 <u>Al internar el producto al almacén:</u> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº449-2006/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 Nº449-2006/MINSA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén
		CARACTERISTICAS	Color característico, sabor y olor característico al producto. Libre de sabores olores indeseables como agrio, amargo y rancio


Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00


Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -05:00


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 14:34:14 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:13:39 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:04:59 -05:00

ÍTEM 7. CEREALES

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KG	TIPO	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA En envases de 5 Kg y rotulados según la Ficha OSCE HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA versión 4 Cumplir con características según Ficha Técnica OSCE Hojuela de avena precocida Versión 4. Al internar el producto al almacén: <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén. Libre de sustancias y materias extrañas.
		PRESENTACIÓN	
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	
QUINUA	KG	CARACTERÍSTICAS	QUINUA GRADO 1, GRANO MEDIANO - <i>Chenopodium quinoa</i>. En envases de 0.5 kg hasta 1kg, rotulado según la Ficha OSCE QUINUA GRADO 1 versión 04: Grano mediano - Grado 1, Cumplir con Ficha Técnica de OSCE para QUINUA GRADO 1. Versión 04. Al internar el producto al almacén: <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. O presentar <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos vivos o muertos o cualquier estadio, sin hongos, libre de sustancias, olores y materias extrañas
		TIPO	
		PRESENTACIÓN	
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	
		CARACTERÍSTICAS	
		TIPO	
		PRESENTACIÓN	
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	
		CARACTERÍSTICAS	



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:34:22 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"


Firmado digitalmente por GUILLEN
CAUO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 17:13:54 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF


Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 09:05:18 -05:00

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
HARINA TOSTADA DE MACA	KG	TIPO	HARINA TOSTADA DE MACA EN ENVASES DE 0.5 kg a 1 kg y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para HARINA TOSTADA DE MACA, versión 1. Cumplir con características Según Ficha Técnica OSCE para HARINA TOSTADA DE MACA, versión 1. AL INTERNAR EL PRODUCTO <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº007-98-SA, y sus modificatorias.Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº449-2006/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 Nº449-2006/MINSA. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén. Color: Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro. Sabor: Característico, libre de sabores indeseables. Olor: Característico, libre de olores indeseables.
		PRESENTACION	
		CALIDAD	
		SEGURIDAD	
		CARACTERISTICAS	


Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

ITEM 8. CONSERVAS

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	LATA x 170 g	TIPO	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
		PRESENTACION	En envases de lata tuna 1/2 lb. adecuada para conservación con sistema abre fácil, herméticamente sellado, y capacidad con pesoneto de 170 g y peso escurrido de 120 g; y rotulado según la Ficha Técnica OSCE para FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g, versión 4
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g, Versión 04.


Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Camien Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.09.2024 14:34:31 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:14:05 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:05:30 -05:00

DESCRIPCION	U.M.	CARACTERISTICAS	DETALLE DE LA CARACTERISTICA
		SEGURIDAD	<p>AL INTERNAR EL PRODUCTO</p> <p>PARA PRODUCTO NACIONALES:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de planta de procesamiento industrial vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.- Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por SANIPES.- Copia simple de Certificado de Calidad según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018.2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2° edición. (entrega en almacén al momento de internar el producto).- Copia de Verificación del Plan de Análisis de peligros y Control de puntos críticos. HACCP vigente. <p>PARA PRODUCTO IMPORTADOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES, para cada bien a contratar.- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.- Copia simple de Certificado de Calidad según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018.2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de Caballa 2° edición. (entrega en almacén al momento de internar el producto)- El producto entregado deberá estar acompañado de una copia simple del certificado oficial sanitario para productos pesqueros acuícolas importados o que reingresen al país, otorgado por el Organismo Nacional Pesquera – SANIPES para cada bien a contratar. <p>La fecha y lote consignados en estos certificados deben de coincidir con la fecha y lote del producto entregado.</p> <p>NOTA: El costo que demande la certificación debe ser asumido por proveedor Fecha de vencimiento mínimo de 24 meses posteriores al ingreso del almacén</p>
		CARACTERISTICAS	<p>El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo con la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).</p> <p>El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente. El producto final debe estar exento de materias extrañas. 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. El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoimiento</p>



Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

(*) Las cantidades son según el ANEXO: CANTIDADES ESTIMADAS (Las cantidades son estimadas por cada Centro de Atención, las cuales pueden variar con el tiempo por el movimiento poblacional de las personas vulnerables que se atiende)

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Se indica que las cantidades del "ANEXO CANTIDADES ESTIMADAS" se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a **PRECIOS UNITARIOS**.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:34:43 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:14:18 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:05:44 -05:00

8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL:

El plazo de ejecución contractual es por 730 días calendario (24 meses), sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo contractual, se procederá hasta el agotamiento del mismo. El Plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

CONDICIONES DE ATENCIÓN

- El órgano encargado de las contrataciones, en base a la programación mensual efectuada por el Área Usuaría, elaborará la orden de compra, la misma que será notificada al contratista, área usuariay almacén.
- Los bienes, al que se denominará "víveres secos", serán entregados mensualmente en el Almacén Central del INABIF (**Anexo Cantidades Estimadas**), dentro del plazo de hasta 3 días calendarios contabilizados desde el día siguiente de la notificación al contratista de la orden de compra vía correo electrónico.

9. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

9.1 LUGAR

Los víveres secos serán entregados en el Almacén Central del INABIF, sito en la calle Moreyra y Riglos 6ta. Cuadra s/n. Pueblo Libre.

La entrega del producto a contratar incluye el ordenamiento de los mismos en el almacén central.

9.2 HORA DE ENTREGA DE LOS VÍVERES SECOS

Los víveres secos serán entregados en el Almacén Central del INABIF de lunes a viernes en el horario de las 08:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 15:30 horas.

OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

10.1 Aspectos Generales:

- a) Los alimentos que se internen en el Almacén Central del INABIF deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado, no siendo posible cambiarlos por bienes similares o de otras características.
- b) Los víveres secos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle de cada producto señalado en las Especificaciones Técnicas.
- c) El control de la cantidad de los alimentos estará a cargo del responsable del Almacén Central del INABIF o quién haga sus veces, quién firmará y sellará la guía de remisión en señal de recepción conforme de los alimentos, según lo requerido por las Unidades de Línea de los requerimientos generados por los Centros de Atención.
- d) El contratista se compromete a la entrega de los víveres secos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente. En ese sentido:
 - Para el transporte de los víveres secos, deberá contar con vehículos acondicionados para el traslado de estos, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias; asimismo, para los alimentos de procesamiento primario según 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.
 - La manipulación y demás actos relacionados durante la entrega de los víveres secos, deben realizarse acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; y demás normatividad sanitaria vigente.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:34:58 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 09:06:02 -05:00



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 17:14:30 -05:00

- El personal encargado de la entrega y distribución de los víveres secos (manipulador de alimentos) debe contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseado y usará ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el contratista.

- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el contratista deberá presentar los datos del nuevo personal y la copia del certificado o carnet de salud vigente al INABIF y cumplir con lo antes mencionado; asimismo, en caso se incorporen nuevos vehículos para atender, el contratista enviará la información de dichos vehículos al INABIF.

- El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con equipos de protección personal según corresponda debido que la atención será destinada a la población vulnerable que atiende el INABIF.

- e) De existir observaciones, el Almacén Central del INABIF, deberá elaborar un Acta de Observaciones indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al contratista un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicha Acta deberá ser remitida a las Unidades de Línea y a la Sub Unidad de Abastecimiento.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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 las penalidades respectivas.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

- f) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los alimentos, el Almacén Central solicitará a la Unidad de Administración un análisis de calidad, a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta del INABIF; de resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas; a su vez de considerarlo la Entidad puede resolver el contrato.

- g) La recepción conforme de los alimentos, por parte del responsable del Almacén Central, no enerva el derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme al artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

10.2 Recepción y verificación de la prestación:

- a) La recepción se realiza en el Almacén Central dentro de las horas estipuladas y está a cargo del responsable del mismo.
- b) El responsable de Almacén Central deberá verificar en la recepción de los víveres secos que los vehículos estén acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los víveres secos y que el personal a cargo del contratista cuente con los equipos de protección personal que correspondan.
- c) El responsable de almacén deberá realizar la verificación cuantitativa para comprobar que las cantidades recibidas sean iguales a las que se consignan en la orden de compra emitida por la Subunidad de Abastecimiento. Incluye la comprobación dimensional de identificación, como longitud, capacidad, volumen, peso, etc.
- d) El responsable de Almacén Central una vez realizada la verificación cuantitativa de los productos recibidos y demás aspectos señalados en el numeral 10.1. literal (d), comunicará a través de correo electrónico al área usuaria (Unidades de Línea) para que esta realice la verificación técnica de la calidad.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 14:35:40 -05:00

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V'B
Fecha: 24.09.2024 09:06:18 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V'B
Fecha: 24.09.2024 14:37:57 -05:00

- e) El área usuaria deberá realizar la verificación cualitativa (control de calidad) de los productos recibidos que deberán estar de acuerdo con las especificaciones técnicas, luego elaborará y emitirá el informe respectivo al área de Almacén central. Para la verificación cualitativa se tomará una muestra aleatoria de cada lote internado la cual deberá ser repuesto inmediatamente por el contratista sin afectar la cantidad total requerida.
- f) Si los víveres secos manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, no se efectúa el informe de verificación, debiéndose emitir un Acta de Observación, al responsable de Almacén Central quien actuará conforme a los procedimientos.

11. CONFORMIDAD DE LA ENTREGA



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V'B
Fecha: 24.09.2024 14:37:57 -05:00

La conformidad de la recepción es otorgada por el responsable del Almacén Central del INABIF, para lo cual firma en el rubro "Recibido Conforme" en la Orden de Compra y está sujeta a lo dispuesto en el Artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en base a los informes de verificación.

Informe de la Verificación de la Calidad:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

La verificación cualitativa de la calidad de los bienes será emitida por el personal responsable designado por las áreas usuarias (Unidades de Línea) mediante el Informe de Verificación Técnica de Calidad de acuerdo a las Especificaciones Técnicas.

12. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad, según el numeral 11. Para efectos del pago mensual de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

- Informes de verificación suscritos
- Factura (original y copia SUNAT)
- Guía de Remisión suscritas por el Almacén Central
- Orden de Compra

13. PENALIDADES

13.1 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

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

Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25.

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.



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Elisao Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:06:33 -05:00

13.2 OTRAS PENALIDADES

Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del contratista.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometerse la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los víveres secos no cuente con certificado o carnet de salud o carnet de sanidad visible y vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometerse la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación o higiene, y no cuentan con los Equipos de Protección Personal que correspondan según normativa vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometerse la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:14:52 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

- Lista del personal distribuidor autorizado con su respectiva copia de los certificados de salud o carnet de salud o carnet de sanidad actualizado del personal distribuidor, indicando nombre, apellidos, DNI, N.º de carnet y vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a 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.
- Relación de los bienes adjudicados indicando MARCA y Presentación ofertada.

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

16. 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 incentivo ilegal en relación al contrato.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:38:08 -05:00



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24-09-2024 09:06:48 -05:00

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 7º 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 tuviere conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

17. REAJUSTE DE LOS PRECIOS

De producirse un reajuste en el mercado específico, se procederá conforme a lo establecido en el numeral 38.1) del Artículo 38º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago, los precios unitarios podrán ser reajustados de acuerdo lo establecido en el artículo citado. Para tal efecto, se debe considerarla siguiente fórmula de reajuste:






Firmado digitalmente por OROZAN
BOCANEDO GARCIA FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24-09-2024 13:38:12 -05:00

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IGV	IPCI	IPCP	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	A	B	C	D	E=D/C	F=B x E	G=A x F



Firmado digitalmente por GUILLEN
FERRAZ MORALES FAU
BOCANEDO GARCIA FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00




Firmado digitalmente por JORDAN
MAYTA
20507920722
Motivo: Day V.B.
Fecha: 24.09.2024 14:38:01 -05:00

ANEXO CANTIDADES
CANTIDADES CONSOLIDADAS ESTIMADAS POR MES SEGÚN BIEN

ITEM	DESCRIPCION	UM	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOTAL
1	ARROZ PILADO																										
	Arroz Pilado Superior	KG	9,050	8,950	9,050	8,950	9,050	8,950	9,050	9,000	9,000	9,000	9,050	9,050	9,000	9,050	8,950	9,000	9,000	9,050	9,000	9,050	9,000	9,000	9,050	9,000	216,250
	ZUCAR RUBIA																										
	Ar Rubia Doméstica	KG	4,750	4,650	4,950	4,950	4,950	4,900	4,950	4,950	4,950	4,950	4,950	4,900	4,950	4,950	4,950	4,900	4,950	4,950	4,950	4,900	4,950	4,900	4,900	4,950	117,950
	ACEITE																										
	Arroz Pilado Superior	LT	1,947	1,937	1,947	1,937	1,937	1,947	1,937	1,937	1,937	1,937	1,947	1,937	1,937	1,947	1,937	1,937	1,947	1,937	1,937	1,937	1,937	1,937	1,937	1,947	46,558
	MENESTRAS																										
	Arveja Partida Calidad 2 Superior	KG	86	416	432	416	432	416	432	416	432	416	432	422	432	416	432	416	432	416	432	416	432	416	432	422	9,842
	Frijol Canario Calidad 2 Superior	KG	79	204	198	204	198	204	198	204	198	204	198	204	204	198	204	198	204	198	204	198	204	198	204	204	4,711
	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	KG	74	74	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	420	414	9,334
	Frijol Panamito Calidad 2 Superior	KG	72	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	191	197	4,537
	Garbanzos Calidad 2 Superior	KG	66	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	185	60	2,821
	Lenteja Calidad 2 Superior	KG	88	434	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	10,158
	Pallar Calidad Superior	KG	64	70	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	64	189	2,917
5	HARINA DE TRIGO																										
	Harina de Trigo sin Prep * 1kg	KG	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	2,448
	FIDEOS																										
	Harina de Trigo sin Prep. * 50 Kg	KG	3,850	3,750	4,050	3,700	3,850	3,800	4,050	3,700	4,100	3,650	4,050	3,900	3,900	3,800	3,950	3,950	4,000	3,900	3,800	3,850	4,000	4,000	4,000	3,850	93,450
6	FIDEOS																										
	Fideos Cortos Surtidos	KG	490	495	491	495	491	499	492	498	491	494	491	498	492	494	491	497	492	498	491	494	495	493	493	499	11,854
	FIDEOS																										
	Fideos Largos Delgados Espaguetis	KG	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	906	21,744
7	CEREALES																										
	Harina de Maca Tostada	KG	580	582	582	582	582	582	582	582	582	580	584	583	580	581	583	582	582	582	582	582	584	582	584	582	13,969
	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KG	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	12,720
	Quinua grado 1	KG	710	703	708	704	706	702	708	703	708	703	706	706	708	703	708	703	706	702	708	703	709	702	707	706	16,932
8	CONSERVAS																										
	Filete de Caballa en aceite vegetal	LATA	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	5,450	130,800




Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO MONICA JANET FAU
20507920722
Motivo: Day V.B.
Fecha: 24.09.2024 17:16:21 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:15:35 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:39:13 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:07:48 -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:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exento de sabores y olores extraños.– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.– Estar exento de ñelén y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	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 %		

PROGRAMA INTEGRAL NACIONAL PARA EL BIENESTAR FAMILIAR - INABIF
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.º 005-2024/INABIF "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VIVERES SECOS CON FICHA OSCE PARA LIMA Y CALLAO DEL INABIF"


Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:15:47 -05:00


Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliso Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:08:05 -05:00

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


Firmado digitalmente por JORDAN
VELAZQUEZ Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:39:24 -05:00


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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.


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -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.

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

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

2.3 Embalaje

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

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliso Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:08:48 -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



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:39:45 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25.09.2024 13:27:16 -05:00

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
ACHAHUANCÓ HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:09:07 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:40:04 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:16:05 -05:00

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

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



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2 Envase



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:10:00 -05:00

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.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:16:15 -05:00

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



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:51:06 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHARIUNCO HUALLIPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:12 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:52:22 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:16:26 -05:00

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:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) 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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:10:55 -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.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:16:35 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -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

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.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:52:42 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:11:05 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:16:44 -05:00

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:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<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 ¹ .	Reglamento de Agroalimentaria, Inocuidad aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELAZQUEZ Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:52:59 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2 Envase



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:11:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -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

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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:



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:17:10 -05:00

- 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 JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:53:14 -05:00


Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliso Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:11:41 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN


Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:17:52 -05:00


Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario 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:




Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. Ausencia de granos con hongos. 	
	<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 competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -05:00

Firmado digitalmente por VELAZQUEZ Carlos FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:26:16 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eiseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:11:53 -05:00

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:18:08 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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 JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:53:45 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 09:12:04 -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:



Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 17:18:20 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:29:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. 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">- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.- Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
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 competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V.B.
Fecha: 24.09.2024 14:54:00 -05:00

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:

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24-09-2024 09:12:24 -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.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24-09-2024 17:18:29 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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 JORDAN
VELA Camien Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24-09-2024 14:54:19 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:13:11 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:18:40 -05:00

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:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. 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">Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
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 competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:50:48 -05:00

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:

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliasa Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:13:46 -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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:18:49 -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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25.09.2024 13:28:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:50:24 -05:00

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:14:00 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:19:04 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
	Grande	40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.– Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00




Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00




Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:50:02 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,2 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00 %	
INOCUIDAD		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.		



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:14:18 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa a FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

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

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad 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.

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

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 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de 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.


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.


Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eltse eo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:14:28 -05:00


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:49:04 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eusebio Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:15:14 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:19:41 -05:00

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad</u> (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 VELA Carmi 2050792072 Motivo: Doy Fecha: 24.0



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:48:43 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCÓ HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:16:06 -05:00

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

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

2.2 Envase

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



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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.

3.3 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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -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

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



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:48:19 -05:00

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

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.





Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:16:45 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:47:41 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN



Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:20:16 -05:00

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	Nº de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65




Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00


El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.– No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	


CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00 %	
Grano abierto	Máximo 2,00 %	
Grano descascarado	Máximo 8,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %	
Total	Máximo 21,70 %	
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.




Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA Eisseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 09:17:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN VELA Carmen Janet FAU 20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 14:47:24 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación 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.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:07 -05:00

- 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 JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:47:08 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:17:49 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:18:18 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:46:42 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:20:46 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	



Firmado digitalmente por
 ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
 Eliseo Antonio FAU 20507920722
 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.09.2024 09:18:29 -05:00

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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



Firmado digitalmente por OROZ
 BOCANGEL Carmen Rosa FAU
 20507920722 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.09.2024 17:20:54 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
 BOCANGEL Carmen Rosa FAU
 20507920722 soft
 Motivo: Doy Visto Bueno
 Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");



Firmado digitalmente por JORDAN
 VELA Carmen Janet FAU
 20507920722 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.09.2024 14:46:08 -05:00

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

- 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 OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
22 soft
V°B°
19.2024 14:43:33 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 24.09.2024 09:18:40 -05:00



Firmado digitalmente por GULLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V°B°
Fecha: 24.09.2024 17:21:02 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:19:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:43:15 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:21:11 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

Precisión 3: La entidad 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

.EN


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:42:55 -05:00


Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:19:28 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eiseo Ambio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:19:40 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:42:45 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



Firmado digitalmente por GUILLÉN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:21:28 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

Precisión 3: La entidad 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:22:16 -05:00


LEN
5:00


Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00


Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V-B
Fecha: 24.09.2024 09:20:32 -05:00


Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V-B
Fecha: 24.09.2024 14:42:36 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANGO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:20:44 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:42:25 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:21:49 -05:00

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa 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 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:42:09 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinoa procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.



Firmado digitalmente por
ACHAHUANO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:21:06 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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

2.2 Envase



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:21:59 -05:00

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 quinoa, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

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

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



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:21:43 -05:00

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.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:37:38 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:22:11 -05:00

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 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:37:26 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUÁNCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:22:28 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:22:23 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eusebio Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 09:22:49 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 14:37:17 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:22:32 -05:00

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.





Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00


Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.


La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	 Firmado digitalmente por JORDAN VELA Carmen Janet FAU 20507920722 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 26.09.2024 14:37:06 -05:00
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.


Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:24:15 -05:00


Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:10 -05:00

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

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

2.2. Envase y/o embalaje


Firmado digitalmente por GUILLEN CAJO Monica Janet FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:22:42 -05:00

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 14:38:56 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 09:24:34 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJIO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 17:22:52 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANKO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy V. B.
Fecha: 24.09.2024 09:25:04 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V. B.
Fecha: 24.09.2024 14:36:45 -05:00

Denominación del bien : HARINA TOSTADA DE MACA
Denominación técnica : HARINA TOSTADA DE MACA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el producto obtenido de la maca seca (*Lepidium meyenii* Walpers y *Lepidium peruvianum* Chacón), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional), luego tostada a temperaturas superiores a 60 °C por periodos de tiempos prudenciales y posterior molienda para ser destinada al consumo humano, sin la incorporación de aditivos alimentarios. Su consumo es directo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina tostada de maca debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura; asimismo, debe cumplir con la NTP 011.180:2011 MACA SECA. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina tostada de maca se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:23:01 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

DZ
RU

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Materia extraña	Ausencia	
Tamaño de partículas	Por lo menos el 97,0% de la harina tostada de maca debe pasar por el tamiz N° 40 (0,425 mm).	
Requisitos sensoriales		
Color	Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro.	
Sabor	Característico, libre de sabores indeseables.	
Olor	Característico, libre de olores indeseables.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 10,00%	
Proteína (base seca)	Mayor a 8,00%	
Fibra cruda (base seca)	Mínimo 5,00% Máximo 7,00%	
Cenizas (base seca)	Mínimo 3,00% Máximo 6,00%	



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:31:49 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Grasa (base seca)	Mínimo 0,20% Máximo 2,00%	
Carbohidratos (base seca)	Por diferencia	
Calcio (base seca)	Mínimo 250 mg/100 g	
Fósforo (base seca)	Mínimo 180 mg/100 g	
Magnesio (base seca)	Mínimo 75 mg/100 g	
Potasio (base seca)	Mínimo 1000 mg/100 g	
Sodio (base seca)	Mínimo 80 mg/100 g	
Fierro (base seca)	Mínimo 7 mg/100 g	
Zinc (base seca)	Mínimo 2 mg/100 g	
3elatinización	Mayor a 94%	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Indice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por ORDZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:23:17 -05:00

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:38:30 -05:00

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina tostada de maca debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

recisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. a información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en umeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 17:23:25 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 09:32:01 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 14:38:17 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Eliseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:32:12 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:38:08 -05:00

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de Scombridae, en recipientes herméticamente cerrados, en aceite vegetal como medio de cobertura y que ha sido sometido a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 24.09.2024 17:23:39 -05:00

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

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


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




Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Day Visto Bueno
Fecha: 25.09.2024 13:28:16 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar 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.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición): <ul style="list-style-type: none">Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor.Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor.Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición




Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00




Firmado digitalmente por OROZ BOCANGEL Carmen Rosa FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00



Firmado digitalmente por ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA Etseo Antonio FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 09:36:14 -05:00



Firmado digitalmente por JORDAN VELA Carmen Janet FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 14:36:00 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN CAJO Monica Janet FAU 20507920722 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.09.2024 17:23:50 -05:00

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se 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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:27:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por OROZ
BOCANGEL Carmen Rosa FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 25-09-2024 13:28:16 -05:00

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.



Firmado digitalmente por JORDAN
VELA Carmen Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 14:35:46 -05:00



Firmado digitalmente por
ACHAHUANCO HUALLPAMAYTA
Euseo Antonio FAU 20507920722
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 09:36:52 -05:00



Firmado digitalmente por GUILLEN
CAJO Monica Janet FAU
20507920722 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 24-09-2024 17:25:54 -05:00

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)	
Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)	Requisitos Documentarios Mínimos
Aceite Vegetal Comestible	<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de salud Ambiental e inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatoria.• 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.
Arroz Pilado Superior	
Azúcar rubia Doméstica	
Harina de Trigo	
Fideos cortos	
Fideos largos	
Quinoa grado 1 ⁸	<p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la Primera y Segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N°290, 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 laculminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
Hojuela de avena precocida	
Harina Tostada de Maca	
PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS	
Filete de Caballa Calidad Extra en AceiteVegetal	<ul style="list-style-type: none">• Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. <p>Para productos importados:</p> <ul style="list-style-type: none">• Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.• Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

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

⁸ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	
Alimentos de Procesamiento Primario	Requisitos Documentarios Mínimos
Arveja Partida Calidad 2 Superior	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.
Frijol Canario Calidad 2 Superior	
Frijol Castilla Calidad 2 Superior	
Frijol Panamito Calidad 2 Superior	
Garbanzos Calidad 2 Superior	Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
Lenteja Calidad 2 Superior	
Pallar Calidad Superior	
Quinua grado 1 ⁹	

⁹ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA

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 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 PAGO¹⁰

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.

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

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: 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.

OTRAS PENALIDADES

Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del contratista.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometer la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.

Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los víveres secos no cuente con certificado o carnet de salud o carnet de sanidad visible y vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometer la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, y no cuentan con los Equipos de Protección Personal que correspondan según normativa vigente.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometer la infracción.	Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el personal responsable de Almacén Central y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTRATISTA: CONSIGNAR EL CORREO ELECTRÓNICO 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 Digitales¹².

¹¹ 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).

¹² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		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 compra¹⁴

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.

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹⁴ 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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de 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,

¹⁵ 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.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

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 compra¹⁸

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.

¹⁸ 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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4
PROMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

- | | | |
|----|---|---------------------|
| 1. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] | [%] ¹⁹ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1] | |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [%] ²⁰ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2] | |
| | TOTAL OBLIGACIONES | 100% ²¹ |

[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.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".