

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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**

[Handwritten signature]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- 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 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

9



**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 50-2024-OEC-GORE.ICA.

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE
PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS, PARA LA GESTION Y
ADMINISTRACION DEL PROYECTO DE INVERSION CON
CUI N° 2588573 DENOMINADO: "MEJORAMIENTO Y
AMPLIACION DEL SERVICIO DE ATENCION Y
PROMOCION DE LAS FAMILIARES EN GOBIERNO
REGIONAL ICA, DEL DEPARTAMENTO DE ICA**

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.

9

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 resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados 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 "Guía para el registro de participantes electrónico" 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.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

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>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- 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.

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.

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 el 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. 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>).

Advertencia

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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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)

9

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DE ICA
RUC N° : 20452393817
Domicilio legal : AVENIDA CUTERVO N° 920 ICA - ICA
Teléfono: : 056 - 408078
Correo electrónico: : gobierno.regional.ica.2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS, PARA LA GESTION Y ADMINISTRACION DEL PROYECTO DE INVERSION CON CUI N° 2588573 DENOMINADO: "MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ATENCION Y PROMOCION DE LAS FAMILIAS EN GOBIERNO REGIONAL ICA, DEL DEPARTAMENTO DE ICA.**

ITEM PAQ. N°	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	01	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATAS DE 170G	6,000
	02	CONSERVA DE FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL	LATAS DE 170G	6,000
	03	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	LATAS DE 170G	6,000
	04	CONSERVA DE FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	LATAS DE 170G	6,000
	05	CONSERVA DE GRATED DE ATUN EN AGUA Y SAL	LATAS DE 170G	6,000

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO 1-A NRO 001-2024-SGASG/GRAF/GORE.ICA, de fecha 01 de julio del 2024.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Canon y Sobre canon, Regalias, Rentas y Aduanas y Participaciones

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 15 días calendarios en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 soles en Caja de la Entidad, sito en Av. Cutervo N° 920 Distrito, Provincia y Departamento de Ica; asimismo, recabara las Bases en la Sub Gerencia de Abastecimiento previa presentación del comprobante de pago.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto sector público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del sector público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF,
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, que modifica el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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 – PIDE³ 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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/>

- e) Licencia de Funcionamiento en Almacenamiento y Distribución de Alimentos de Consumo Humano.
- f) Copia simple del Registro sanitario de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- g) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁴
- h) 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° 5**).
- i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 10**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

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 – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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*

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya¹⁰.

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de Tramite documentario sito en Av. Cutervo N° 920. Ica – Ica.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la siguiente forma: El Gobierno Regional de Ica, pagará en una (01) sola armada, dentro de los (15) quince días calendarios luego de haberse emitido la conformidad correspondiente.

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

- Comprobante de pago.
- Guía de remisión firmada por el almacén.
- Conformidad del responsable del área usuaria, Unidad ejecutora de inversiones (UEI) de la Gerencia Regional de Desarrollo Social.
- Certificado de Calidad o Certificado de Inspección de Lote de los Productos.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de Tramite documentario sito en Av. Cutervo N° 920. Ica – Ica.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS PARA FORTALECIMIENTO Y ARTICULACION INSTITUCIONAL PARA LA NUTRICION

I. GENERALIDADES:

ENTIDAD SOLICITANTE: GOBIERNO REGIONAL DE ICA
RUC N°: 20452393817
GERENCIA: GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

II. DENOMINACION DE LA CONTRATACION DE BIENES:

Se requiere la adquisición de productos hidrobiológicos para EJECUCION FISICA DEL PROYECTO DE INVERSION denominado: "MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ATENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS FAMILIAS EN GOBIERNO REGIONAL ICA DISTRITO DE ICA DE LA PROVINCIA DE ICA DEL DEPARTAMENTO DE ICA" CON CODIGO UNICO DE INVERSIONES N°2588573

III. OBJETIVO DEL BIEN

Objetivo General: Adquirir PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Objetivo Especifico: Contar con la adquisición de productos hidrobiológicos destinados para la EJECUCION FISICA DEL PROYECTO DE INVERSION denominado: "MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ATENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS FAMILIAS EN GOBIERNO REGIONAL ICA DISTRITO DE ICA DE LA PROVINCIA DE ICA DEL DEPARTAMENTO DE ICA" CON CODIGO UNICO DE INVERSIONES N°2588573, distribuidos en las siguientes cantidades:

Especie	Presentacion del contenido	Cantidad	Presentacion
Atun	Filete	6,000 und	Latas de 170 g
Bonito	Filete	6,000 und	Latas de 170 g
Caballa	Filete	6,000 und	Latas de 170 g
Jurel	Filete	6,000 und	Latas de 170 g
Atun	Grated	4,000 und	Latas de 170 g

IV. FINALIDAD PUBLICA

El artículo 19.- A de la ley orgánica de gobiernos regionales Ley N 27867, incorporado por el artículo 3 de la ley N 27909, publicado el 1 de Enero del 2003 respecto a las funciones específicas sectoriales de las gerencias regionales señala que a la "Gerencia de desarrollo social - le corresponde ejercer las funciones específicas regionales de educación, cultura, ciencia y Tecnología, recreación, deporte, salud, vivienda, trabajo, promoción del empleo pequeña y micro empresa población saneamiento desarrollo social e igualdad de oportunidad"

En esta Línea el vigente reglamento de órganos y funciones ROF señala en el Artículo N° 92 - la gerencia de Desarrollo Social es el órgano de línea encargado de planificar organizar promover coordinar controlar ejecutar evaluar y monitorear acciones con el propósito de elevar la CALIDAD DE VIDA prioritariamente de los grupos humanos vulnerables así como aquellos tradicionalmente excluidos,



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



comunidades rurales y personas con discapacidad a través de la conducción de políticas públicas regionales en los servicios públicos asociados a las materias de la competencia(...).

La presente adquisición busca que el Gobierno Regional de Ica, a través de la Gerencia Regional de Desarrollo Social realice la ejecución física del proyecto denominado: "MEJORAMIENTO Y AMPLIACION DEL SERVICIO DE ATENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS FAMILIAS EN GOBIERNO REGIONAL ICA DISTRITO DE ICA DE LA PROVINCIA DE ICA DEL DEPARTAMENTO DE ICA" CON CODIGO UNICO DE INVERSIONES N°2588573.



CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Denominación técnica: Conserva de Pescado en aceite vegetal //(Grated en agua)
- Tipo de alimentos: No perecible
- Grupo de alimentos: Productos de Origen Animal (POA)
- Descripción general: Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, conservado en aceite vegetal, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

Especie	Presentación del contenido
Atun	Filete
Bonito	Filete
Caballa	Filete
Jurel	Filete
Atun	Grated



La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico (Fo, efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



2. CARACTERISTICA ESPECIFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificaciones	Referencia
Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e Inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez	NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Sabor	Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e Inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez	
Textura	Característico del producto y la especie que la compone	
Contenido	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas (parásitos u otros no propios del pescado)	Requisito del PNAEQW
Líquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas	

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia										
Histamina (ppm) *	<table><tr><th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9</th><th rowspan="2">TOLERANCIA c = 2</th><th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>100</td><td>200</td></tr></table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.</p>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9	TOLERANCIA c = 2	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M			100	200	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016SANIPES-DE.
NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9	TOLERANCIA c = 2			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
		100	200									
Estaño (inorgánico) {ppm}	<table><tr><th rowspan="2">NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9</th><th rowspan="2">TOLERANCIA c = 2</th><th colspan="2">LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)</th></tr><tr><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>100</td><td>200</td></tr></table>	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9	TOLERANCIA c = 2	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)		m	M			100	200	
NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA n = 9	TOLERANCIA c = 2			LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)								
		m	M									
		100	200									
Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30											
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0.05 0.10 máximo (solo para atún, bonito, jurel y caballa)											
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50 Máximo 1.0 (solo para atún y bonito)											
Contenido del líquido de gobierno	Min. 60% de aceite vegetal	Requisito del PNAEQW										

[Handwritten signature]



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



(*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.
(**) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

2.3 Características Microbiológicas



Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA.

Fuente: R.M. N° 593-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

VI. PRESENTACION Y ROTULADO

1.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TP5) con tapa abre fácil (*)	0.08 kg a 0.425 kg
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	Caja	Carton corrugado	Establecido por el fabricante

TÉRMINOS DE REFERENCIA



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



1.2 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos
- Peso drenado (escurredo) en gramos
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- País de Origen en caso de importación
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES

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

VII. VIDA ÚTIL DEL BIEN:

La vida útil del producto debe ser mayor a 12 meses, debe ser congruente con el Registro Sanitario (fecha de vencimiento no menor a 08 meses) contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.

VIII. ALMACENAMIENTO:

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables alejados de la luz directa.

IX. TIEMPO DE REPOSICIÓN:

El tiempo de reposición del producto por defectos o fallas será de 07 días calendario de comunicado al proveedor.

X. TRANSPORTE:

Los alimentos se transportarán en vehículo de uso exclusivo y debidamente acondicionado para tal fin el producto final se dispondrá en el interior de vehículo evitando el contacto directo con el piso, paredes, techo, teniendo cuidado de evitar rotura y vaciado del contenido durante el transporte. Los vehículos de transporte deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso eliminando olores y elementos indeseables.

XI. REQUISITOS MINIMOS DEL PROVEEDOR:

- Contar con RUC (Habido y activo).
- Contar con RNP vigente.
- Encontrarse dentro de la actividad relacionada al objeto de la contratación.
- Contar con CCI.



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



51

XII. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

• Lugar:

La entrega del bien será en las instalaciones del Almacén Principal del Gobierno Regional de Ica, sitio en Prolongación Chota - Ica N°137

• Plazo de entrega:

El plazo para la entrega del bien se realizará en 1 sola entrega en un plazo máximo de 15 días calendario contados al día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o contrato según corresponda.

XIII. CRONOGRAMA DE EJECUCION

La ejecución se hará en una entrega como máximo a los 15 días calendarios contados al día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o contrato según corresponda.

XIV. PENALIDAD:

PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCION DE LA PRESTACION (Artículo 162°)

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, el Gobierno Regional de Ica le aplicará automáticamente al Proveedor una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, conforme a lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (Ley N°30225). El pago de la penalidad incurrida será deducido de los pagos a cuenta o pago final. El cálculo de la penalidad se efectuará acorde a la siguiente fórmula y será aplicable al monto del Contrato vigente, conforme a lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la ley de contrataciones del Estado:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en Días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días,
Para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - Para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$.
 - Para obras: $F = 0.15$.

Para efectos del cálculo de la penalidad diaria se considerará el monto vigente.

La conformidad de la compra será dada por la Unidad Ejecutora de Inversiones (UEI) de la Gerencia Regional de Desarrollo Social, adjuntando: Factura, Ficha RNP, Ficha RUC, Copia de DNI, CCI, número de cuenta de ahorros del Banco y entre otros documentos sustentatorios.

XV. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación al PROVEEDOR en soles en un solo pago, luego de la conformidad que será dada por la Unidad Ejecutora de Inversiones (UEI) de la Gerencia Regional de Desarrollo Social área responsable de otorgar la conformidad de la prestación efectuada, así mismo de la recepción formal y total del bien, previa conformidad del área usuaria y comprobante de pago. El pago se realizará a nombre del PROVEEDOR y abonada a su cuenta interbancaria (CCI).

TÉRMINOS DE REFERENCIA

5



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



50

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

- ✓ Recepción del área de almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable de la Unidad Ejecutora de Inversiones (UEI) de la Gerencia Regional de Desarrollo Social emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Certificado de calidad de los productos.

XVI. NORMAS ANTICORRUPCION:

El proveedor/contratista acepta expresamente que no lleva ni llevará a cabo acciones que están prohibidas por las leyes locales u otras leyes anti-corrupción Sin limitar lo anterior, el proveedor/contratista se obliga a no efectuar algún pago, ni ofrecer o transferir algo de valor, a un funcionario o servidor público o a cualquier tercero relacionado con la compra aquí establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anti-corrupción, sin restricción alguna. En forma especial, el proveedor/contratista declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el estado peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la Orden de Compra de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

XVII. NORMAS ANTISOBORNO:

El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueden constituir un cumplimiento a la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, a través de sus socios, integrantes órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios asesores o personas vinculadas, en concordancia a lo establecido en el artículo 11 de Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, sus modificaciones.

Asimismo, el proveedor 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, participantes, integrantes órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones.

De la misma forma, el proveedor se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; así también, en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de canales dispuestos por el Programa. El proveedor es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se somete a la resolución del servicio o bien contratado y a las acciones civiles y/o penales que el Programa pueda accionar, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la Orden de Compra de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

XVIII. CONFIDENCIALIDAD:

De ser procedente, indicar la confidencialidad y reserva absoluto en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

En tal sentido, el contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se

TÉRMINOS DE REFERENCIA

4



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES



49

entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido la compra. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

La información a brindarse tiene carácter confidencial, por lo que al amparo del artículo 17 de la Ley de Protección de Datos Personales – Ley N° 29733, el proveedor está obligado a guardar confidencialidad respecto de los mismos y de sus antecedentes. Esta obligación subsiste aun después de finalizadas las relaciones entre las partes involucradas. Asimismo, se compromete a no reproducir, transformar, distribuir, la información señalada a otra finalidad. Ante cualquier incumplimiento, se podrá dar lugar al inicio de las acciones administrativas, civiles o penales que sean pertinentes.



GOBIERNO REGIONAL DE ICA

R. López H

Mg. ROBERTO C. LÓPEZ MARÍN
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

FIRMA JEFE INMEDIATO DE AREA USUARIA

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
JEFE DE PROYECTO
Lic. Araceli Mendieta Avalos
Rég. N° 773
CUI. N° 2588572

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
SUPERVISOR DE PROYECTO
Lic. Adm. J. Leonor P. Rivas
CLAD 2013
CUI. N° 2588572

TERMINOS DE REFERENCIA

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CUBSO : 5012153800390996

Denominación del requerimiento : Conserva de filete de atún en aceite vegetal en envase de hojalata de 170 g libre de grasas saturadas.

Denominación técnica : Filete de atún en aceite vegetal en envase de hojalata de 1/4 libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de filete de atún en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus* y *Katsuwonus pelamis* precocida, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	El filete es el músculo en forma longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas, y carne oscura. (Véase nota 1).	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.3.
		El tamaño de los filetes será de acuerdo al envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.2.2.

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 1,0 mg / kg peso fresco	
2.7	Líquido de gobierno	Mínimo 60 % de aceite vegetal del total de insumos empleados. (Véase nota 5).	Establecido por el Ministerio.
2.8	Grasas saturadas	Menos de 4 g / 100 g del contenido del envase	Establecido por el Ministerio.
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto. No debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1. NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2

Señalado por PUENTE
LA VEGA CRUMBE
Fabián FAU
+51 984 179 1637 hard
+51 984 202 108/68
59.56-0500

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.2.
		No debe presentar claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.4
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.3.
		No debe presentar sabores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.4	Textura	Firme, propio del producto y no deberá tener espinas duras.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.4.
		No debe presentar: a) Carne excesivamente blanda no característica de la especie; o b) Carne excesivamente dura no característica de la especie; o c) Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.3
3.5	Líquido de gobierno	El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. Apartado A.1.1
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos). (Véase nota 6).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
6	Envase primario		
6.1	Material de Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel, a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición.

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escumido; según corresponda, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E.

N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: Requerimiento establecido tomando como base que la cantidad promedio de aceite en el envase debe representar la mayor proporción de los insumos utilizados como líquido de gobierno, conforme a la lista de ingredientes declarados en el protocolo técnico de registro sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la denominación comercial de "atún en aceite vegetal".

Nota 6: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 7), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurecido.
- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 7: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a 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.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, la cual establece la declaración en el etiquetado nutricional de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

Contenido de Grasa Total				
De las cuales	Ácidos	grasos	...	g
	saturados		...	g
	Ácidos grasos		...	g
	trans		...	g
	Ácidos	grasos	...	g
	monoinsaturados		...	g
	Ácidos	grasos	...	g
	poliinsaturados		...	g
Colesterol				mg

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)	mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 6)	mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)	mg
EPA (LC-Omega 3)	mg
DHA (LC-Omega 3)	mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N°30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y 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 mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2018-SA.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El precio 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 a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad, según lo estipulado en el artículo 40.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- La garantía comercial mínima será de (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias

climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.

- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Tanto el almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde su verificación al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 De la recepción

- a) El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.
- b) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 334-2018-EF y sus modificatorias.
- d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.4. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.4 Evaluación documentaria

- a) El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 1 al responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
- b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none">- Copia simple de la Orden de compra – Guía de internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista.- Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura.- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 8 y 9).

Nota 8: Las copias de los documentos solicitados en la tabla 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 9: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.5 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.6 De la emisión de la conformidad

- a) 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, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La recepción será otorgada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.
- b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documentaria e inspección por atributos. Así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.
- c) El informe de conformidad de la adquisición deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:
- Identificación del lote.
 - Acta de recepción.
 - Resultados de la evaluación documentaria, señalada en el numeral 2.2.4 de la presente ficha.
 - Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.
- d) La recepción y conformidad de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, conforme a lo señalado en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

2.2.7 Penalidades aplicables

Se establece penalidad por mora en la entrega del(los) producto(s) según los plazos establecidos, conforme a lo señalado en el artículo 162 del del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CUBSO : 5012153800389880

Denominación del requerimiento : Conserva de filete de bonito en aceite vegetal en envase de hojalata de 170 g.

Denominación técnica : Filete de bonito en aceite vegetal en envase de hojalata de ¼ libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de filete de bonito en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Sarda chilensis*, *Sarda chilensis chilensis*, *Sarda orientalis* o *Sarda sarda* precocida, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	El filete es el músculo en forma longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas, y carne oscura. (Véase nota 1).	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.3.
		El tamaño de los filetes será de acuerdo al envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.2.2.
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 1,0 mg / kg peso fresco	
2.7	Líquido de gobierno	Mínimo 60 % de aceite vegetal del total de insumos empleados. (Véase nota 5).	Establecido por el Ministerio.
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1.
		No debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.2.
		No debe presentar claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.4

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.3.
		No debe presentar sabores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.4	Textura	Firme, propio del producto y no deberá tener espinas duras.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.4.
		No debe presentar: a) Carne excesivamente blanda no característica de la especie; o b) Carne excesivamente dura no característica de la especie; o c) Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrecido.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.3
3.5	Líquido de gobierno	El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. Apartado A.1.1
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos). (Véase nota 6).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.
6	Envase primario		
6.1	Material de Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	



N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel, a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición.

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escurrido; según corresponda, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: Requerimiento establecido tomando como base que la cantidad promedio de aceite en el envase debe representar la mayor proporción de los insumos utilizados como líquido de gobierno, conforme a la lista de ingredientes declarados en el protocolo técnico de registro sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la denominación comercial de "atún en aceite vegetal".

Nota 6: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 7), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurrido.
- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 7: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades

Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a 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.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, la cual establece la declaración en el etiquetado nutricional de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

Contenido de Grasa Total			
De las cuales	Ácidos grasos saturados	...	g
	Ácidos grasos trans	...	g
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g
	Colesterol		mg

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 6)mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)mg
EPA (LC-Omega 3)mg
DHA (LC-Omega 3)mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N°30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y 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 mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2018-SA.

32

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

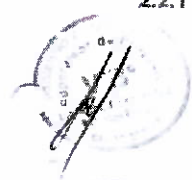


Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- 
- 
- 
- a) El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- b) El precio 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 a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.
- c) El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dura el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad, según lo estipulado en el artículo 40.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- d) La garantía comercial mínima será de (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- e) En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.
- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y

9



107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Tanto el almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde su verificación al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 De la recepción

- 
- 
- a) El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.
 - b) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
 - c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 166 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF y sus modificatorias.
 - d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.4. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.4 Evaluación documentaria


- 
- Se informa por PUENTE
LA VEGA CHUMBE
a: Fabian FAU
504794637 herd
día: 2023/08/08
07:09-0500
- a) El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 1 al responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
 - b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
 - c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none">- Copia simple de la Orden de compra – Guía de internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista.- Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura.- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo

DOCUMENTOS

Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 8 y 9).

- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 8 y 9).
- Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 8 y 9).
- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 8 y 9).

Nota 8: Las copias de los documentos solicitados en la tabla 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 9: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

Por: PUENTE
IA. VEGA CHUMBE
Firma: FAU
N° 194637/2024
Fec: 2024/08/06
00:02:0500

2.2.5 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la Inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de Inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.6 De la emisión de la conformidad

- a) 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, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La recepción será otorgada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.

- b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documentaria e inspección por atributos. Así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.
- c) El informe de conformidad de la adquisición deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:
- Identificación del lote.
 - Acta de recepción.
 - Resultados de la evaluación documentaria, señalada en el numeral 2.2.4 de la presente ficha.
 - Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.
- d) La recepción y conformidad de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, conforme a lo señalado en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

2.2.7 Penalidades aplicables

Se establece penalidad por mora en la entrega del(los) producto(os) según los plazos establecidos, conforme a lo señalado en el artículo 162 del del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

Hecho por PUENTE
DIA VEGA CHUMBE
N° 4704637 hard
Fis. 2023/08/08
10:10-0500

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CUBSO : 5012153800390995

Denominación del requerimiento : Conserva de filete de caballa en aceite vegetal en envase de hojalata de 170 g libre de grasas saturadas.

Denominación técnica : Filete de caballa en aceite vegetal en envase de hojalata de ½ libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de filete de caballa en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Scomber japonicus peruanus*, *Scomber japonicus*, u otras *Scomber* especies precocida, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	El filete es el músculo en forma longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas, y carne oscura. (Véase nota 1).	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.3.
		El tamaño de los filetes será de acuerdo al envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.2.2.
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 0,5 mg / kg peso fresco	
2.7	Líquido de gobierno	Mínimo 60 % de aceite vegetal del total de insumos empleados. (Véase nota 5).	Establecido por el Ministerio.
2.8	Grasas saturadas	Menos de 4 g / 100 g del contenido del envase	Establecido por el Ministerio.
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto. El producto debe tener el olor característico de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1. NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.4

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.2.
		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. Apartado 7.1.1
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.3.
		El producto debe tener el sabor característico de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.4
3.4	Textura	Finne, propio del producto y no deberá tener espinas duras.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.4.
		El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoccimiento.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición. Apartado 7.1.5
3.5	Líquido de gobierno	El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. Apartado A.1.1
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos). (Véase nota 6).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.

9

25

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
6	Envase primario		
6.1	Material de Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel, a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición.

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escumido; según corresponda, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

24

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: Requerimiento establecido tomando como base que la cantidad promedio de aceite en el envase debe representar la mayor proporción de los insumos utilizados como líquido de gobierno, conforme a la lista de ingredientes declarados en el protocolo técnico de registro sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la denominación comercial de "atún en aceite vegetal".

Nota 6: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 7), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurrido.
- Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.
- Identificación del lote, el cual también pueda 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

9

- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 7: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a 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.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3a Edición, la cual establece la declaración en el etiquetado nutricional de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

Contenido de Grasa Total				
De las cuales	Ácidos grasos saturados	...	g	
	Ácidos grasos trans	...	g	
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g	
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g	
	Colesterol		mg	

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)mg
Ácido alfa-linoléico (Omega 6)mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)mg
EPA (LC-Omega 3)mg
DHA (LC-Omega 3)mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N°30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y 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 mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2018-SA.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El precio 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 a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dura el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad, según lo estipulado en el artículo 40.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- La garantía comercial mínima será de (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil

limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.

- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Tanto el almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde su verificación al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 De la recepción

- a) El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.
- b) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 334-2018-EF y sus modificatorias.
- d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.4. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.4 Evaluación documentaria

- a) El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 1 al responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
- b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en Idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none">- Copia simple de la Orden de compra – Guía de internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista.- Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura.- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 8 y 9).

Nota 8: Las copias de los documentos solicitados en la tabla 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 9: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.5 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de Inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.6 De la emisión de la conformidad

a) 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, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La recepción será otorgada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.

b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documentaria e inspección por atributos. Así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.

c) El informe de conformidad de la adquisición deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:

- Identificación del lote.
- Acta de recepción.
- Resultados de la evaluación documentaria, señalada en el numeral 2.2.4 de la presente ficha.
- Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.

d) La recepción y conformidad de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, conforme a lo señalado en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

2.2.7 Penalidades aplicables

Se establece penalidad por mora en la entrega del(los) producto(s) según los plazos establecidos, conforme a lo señalado en el artículo 162 del del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CURSO : 5012153800389881

Denominación del requerimiento : Conserva de filete de jurel en aceite vegetal en envase de hojalata de 170 g.

Denominación técnica : Filete de jurel en aceite vegetal en envase de hojalata de ½ libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de filete de jurel en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Trachurus murphyi*, *Decapterus macrosoma*, *Selar crumenophthalmus* y *Caranx caninus* precocida, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	El filete es el músculo en forma longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas, y carne oscura. (Véase nota 1).	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.3.
		El tamaño de los filetes será de acuerdo al envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.2.2.
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.

12

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 0,5 mg / kg peso fresco	
2.7	Líquido de gobierno	Mínimo 60 % de aceite vegetal del total de insumos empleados. (Véase nota 5).	Establecido por el Ministerio.
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.2
3.4	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.3
3.5	Textura	Firme, propio del producto y no deberá tener espinas duras.	NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.4

Versión 01

Página 2 de 8

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
3.6	Líquido de gobierno	El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios	NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos. Apartado A.1.1
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos). (Véase nota 6).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.
6	Envase primario		
6.1	Material de Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel, a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición.

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escurrido; según corresponda, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: Requerimiento establecido tomando como base que la cantidad promedio de aceite en el envase debe representar la mayor proporción de los insumos utilizados como líquido de gobierno, conforme a la lista de ingredientes declarados en el protocolo técnico de registro sanitario emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) para la denominación comercial de "atún en aceite vegetal".

Nota 6: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartado 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 7), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurrido.
- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 7: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a 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.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3a Edición, la cual establece la declaración en el etiquetado nutricional de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las

4

cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

Contenido de Grasa Total				
De las cuales	Ácidos grasos saturados	...	g	
	Ácidos grasos trans	...	g	
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g	
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g	
	Colesterol		mg	

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)	mg
Ácido alfa-linoléico (Omega 6)	mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)	mg
EPA (LC-Omega 3)	mg
DHA (LC-Omega 3)	mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N°30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y 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 mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N°012-2018-SA.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El precio 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 a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

4

- c) El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad, según lo estipulado en el artículo 40.2 del Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- d) La garantía comercial mínima será de (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- e) En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.
- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

Tanto el almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde su verificación al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 De la recepción

- a) El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.
- b) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF y sus modificatorias.

- d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.4. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.4 Evaluación documentaria

- a) El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 1 al responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
- b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none">- Copia simple de la Orden de compra – Guía de Internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista.- Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura.- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 8 y 9).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 8 y 9).

Nota 8: Las copias de los documentos solicitados en la tabla 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 9: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.5 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de Inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012. Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.6 De la emisión de la conformidad

a) 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, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La recepción será otorgada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.

b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documentaria e inspección por atributos. Así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.

c) El informe de conformidad de la adquisición deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:

- Identificación del lote.
- Acta de recepción.
- Resultados de la evaluación documentaria, señalada en el numeral 2.2.4 de la presente ficha.
- Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.

d) La recepción y conformidad de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos doloosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, conforme a lo señalado en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

2.2.7 Penalidades aplicables

Se establece penalidad por mora en la entrega del(los) producto(s) según los plazos establecidos, conforme a lo señalado en el artículo 162 del del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF.

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CUBSO : 5012153800389882

Denominación del requerimiento : Conserva de graded de atún en agua y sal en envase de hojalata de 170 g.

Denominación técnica : Grated de atún en agua y sal en envase de hojalata de 1/2 libra tuna.

Unidad de medida : Unidad

Resumen : La conserva de graded de atún en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, *Thunnus tonggol*, *Euthynnus affinis*, *Euthynnus alletteratus*, *Euthynnus lineatus*, y *Katsuwonus pelamis* precocida, con agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	Mezcla de partículas de músculo de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 2.3.4.
		a) Debe estar Libre de escamas.	
		b) El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.8.
		c) No debe contener materias extrañas.	
		Libre de piel, sangre coagulada y huesos.	Establecido por el Ministerio.

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 1).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 1).	Establecido por el Ministerio.
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 2).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm. (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	Menor de 3% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 1,0 mg / kg peso fresco	
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2a Edición. Apartado 5.2.1.
		No debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.2.
		No debe presentar claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.4

ado por PUENTE
I.A. VEGA CHUMBE
x Fabian FAU
52580711 hard
15-10-2023/12/01
15-10-0500

N°	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.3.
		No debe presentar sabores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.4	Textura	No debe presentar: a) Carne excesivamente blanda no característica de la especie; o b) Carne excesivamente dura no característica de la especie.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.3
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos) (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.
6	Envase primario		
6.1	Material del Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

06

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escurrido; según corresponda, y cumplir con los requerimientos señalados en el apartado 3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases 3ª Edición.

Nota 2: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Nota 3: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

Nota 4: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado

05

mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, la Norma Metrológica Peruana NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases 5ª Edición, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 5), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o rotulado:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad.
- Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.
- País de fabricación o producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurecido.
- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 5: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a 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.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual establece la declaración en la etiqueta de la siguiente información:

- Valor energético.
- Cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

5

Contenido de Grasa Total				
De las cuales	Ácidos grasos saturados	...	g	
	Ácidos grasos trans	...	g	
	Ácidos grasos monoinsaturados	...	g	
	Ácidos grasos poliinsaturados	...	g	
	Colesterol		mg	

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 6)mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)mg
EPA (LC-Omega 3)mg
DHA (LC-Omega 3)mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y 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 mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA", aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA.

ado por PUENTE
LA VEGA CHUMBE
v. Fabian FAU
52560711 hard
dia: 2023/12/01
16:14:03:00

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

2.2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad.
- La garantía comercial mínima será no menor de un (1) año, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.
- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

La verificación del almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 Del plazo de entrega

El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.

2.2.4 De la recepción

- a) La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas al momento de la formulación del requerimiento.
- b) La recepción será realizada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces.
- c) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.5. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.5 Evaluación documentaria

- a) El área usuaria de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realiza la evaluación de los documentos indicados en la tabla N° 1.
- b) Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.

9

0207

- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none">- Copia simple de la Orden de compra – Guía de internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista.- Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura.- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 6 y 7).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 6 y 7).- Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario de productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 6 y 7).- Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 6 y 7).

Nota 6: Las copias de los documentos solicitados en la tabla N° 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 7: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.6 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.7 De la emisión de la conformidad

- a) La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.
- b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documental e inspección por atributos. Así también la Entidad contratante podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.
- c) El informe de conformidad a cargo del área usuaria de la Entidad contratante deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:
 - Identificación del lote.
 - Acta de recepción, que incluye la siguiente información:
 - Resultados de la evaluación documental, señalada en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.
 - Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.6 de la presente ficha.
- d) La recepción conforme de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto.

2.2.8 De la vigilancia sanitaria

En caso de identificarse cualquier situación de riesgo que pueda encontrarse o detectarse en los bienes, la entidad contratante deberá informar a Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y seguir las disposiciones señaladas en las normas sanitarias aprobadas por esta autoridad.

9

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 393,000.00 (Trescientos Noventa y Tres Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ Treinta y Dos Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Conserva de filete de atún en aceite vegetal, y/o conserva de filete de bonito en aceite vegetal, y/o conserva de filete de caballa en aceite vegetal, y/o conserva de filete de jurel en aceite vegetal, y/o conserva de graded de atún en agua y sal.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

9

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">80 puntos</p>

PLAZO DE ENTREGA¹²	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>De 06 hasta 08 días calendario: 20 puntos</p> <p>De 09 hasta 11 días calendario: 10 puntos</p> <p>De 12 hasta 14 días calendario: 05 puntos</p>
<p>Importante</p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

¹² Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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, 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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

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 DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones

derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

¹⁵ 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).

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"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 Digitales¹⁶.



¹⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. 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 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.

¹⁷ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.



²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

9

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **[CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO]**.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	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 del bien 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

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

9

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, 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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										

²⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁰ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 28	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 29	EXPERIENCIA PROVENIENTE 30 DE:	MONEDA	IMPORTE 31	TIPO DE CAMBIO VENTA 32	MONTO FACTURADO ACUMULADO 33
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

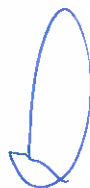
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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.

