

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CUSCO



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º  
Nº016-2025-CS-MPC-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA- MODALIDAD: OLLAS COMUNES –  
PROVINCIA DE CUSCO – DEPARTAMENTO DE CUSCO”**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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



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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

### 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

### 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las



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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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



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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

##### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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



### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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



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

### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO  
RUC N° : 20177217043  
Domicilio legal : PLAZA CUSIPATA S/N - CUSCO - CUSCO – CUSCO  
Teléfono: : 084-239929  
Correo electrónico: : [logistica@cusco.gob.pe](mailto:logistica@cusco.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA- MODALIDAD: OLLAS COMUNES – PROVINCIA DE CUSCO – DEPARTAMENTO DE CUSCO**”.

ITEM PAQ.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1224.00
	ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD AX425 GRAMOS	UND	9288.00
	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	15700.00
	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR	KG	1250.00
	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 425 GR	UND	9288.00
	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1250.00
	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	KG	1250.00
	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1250.00
	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	1250.00
	QUINUA GRADO 1	KG	2000.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N° 02 Aprobación de Expediente N° 039-2025-EXP-MPC** de fecha **27 de MARZO del 2025**.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### 00: RECURSOS ORDINARIOS

##### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.



### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en Caja de la Municipalidad, sito en la Av. El Sol N° 103 – Cusco (Galerías Turísticas), y recabar las Bases en la oficina de la Dirección de Logística, en la dirección antes indicada.

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF; y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225
- Ley de Contrataciones del Estado; y sus modificatorias.
- Ley N° 27444
- Ley de Procedimiento Administrativo General. - Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública. - Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de Ley REMYPE. - Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Legislativo N° 1062. LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- LEY GENERAL DE SALUD N° 26842.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINSA/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS
- NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.
- Resolución Ministerial N° D 000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024MIDIS, “Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria – PCA” y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el reglamento de las modalidades de atención del PCA y sus modificatorias.
- Directiva N° 2024-MIDIS “DIRECTIVA DE FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA Y METODOLOGÍA PARA EL CÁLCULO PRESUPUESTAL SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA”

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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



### Importante

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].*

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

#### Importante para la Entidad

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

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

#### Advertencia

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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 0161-204358  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>3</sup> : 018-161-000161204358-06

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- 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

<sup>3</sup> En caso de transferencia interbancaria.



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

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

#### Importante

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

#### Importante

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Municipalidad Provincial del Cusco, sito en la Av. El Sol N° 103 – Cusco (Galerías Turísticas).

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO

MODALIDADES: OLLAS COMUNES

2025



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL  
DEL CUSCO

  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 156920



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

CONTENIDO

1. GENERALIDADES.....	3
1.1 DEFINICIONES.....	3
1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.....	4
1.3 FINALIDAD PÚBLICA.....	4
1.4 ANTECEDENTES.....	5
2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.....	5
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	5
3. ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS.....	5
3.1 ALCANCE.....	5
3.2 BENEFICIARIOS.....	5
4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION.....	6
5. NORMATIVA ESPECIFICA.....	6
6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.....	7
6.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES.....	7
7. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	8
7.1 PRESIONES A LAS FICHAS TECNICAS.....	8
7.2 VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.....	18
8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.....	19
8.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD.....	19
8.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES.....	19
9. FORMA DE CONTRATACION.....	20
10. ENTREGA DE LOS BIENES.....	20
10.1 PLAZO DE ENTREGA.....	20
10.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES.....	20
10.3 LUGAR DE ENTREGA.....	21
11. GARANTÍAS.....	21
13. FORMA DE PAGO.....	22
14. PENALIDADES.....	23
15. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN.....	23
1.1 ANEXO 3: FICHAS TECNICIAS.....	29



  
 Edwin Castro Ortíz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 138920



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

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

### 1. GENERALIDADES

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

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

### 1.1 DEFINICIONES



- a. **Complementación alimentaria:** Es el conjunto de procesos y acciones destinados a contribuir en la reducción de la inseguridad alimentaria de la población en situación de pobreza y vulnerabilidad, mediante la entrega de alimentos o el valor de éstos en dinero o cualquier otro mecanismo, a fin de complementar raciones mínimas necesarias para su alimentación y nutrición.
- b. **Programa de Complementación Alimentaria (PCA):** Es un programa descentralizado a los gobiernos locales, distritales en Lima Metropolitana y provinciales en el resto del país, que suscriben un convenio de gestión con el MIDIS, cuyo fin es brindar un complemento alimentario a sus usuarios a través de los Centros de Atención, que se encuentran agrupados en cinco modalidades.
- c. **Usuarios:** Son aquellas personas en situación de pobreza, pobreza extrema, vulnerables y afectadas por los estados de emergencia de carácter temporal, que reciben el apoyo alimentario que le otorga el centro de atención, bajo una modalidad específica, debiendo estar incluido en el padrón de usuarios del Centro de Atención.
- d. **Centro de Atención (CA):** Es la entidad, organización y/o colectivo de personas a través del cual se entrega el complemento alimentario a los usuarios del programa, sea preparado o en crudo, según la modalidad de atención a la que pertenezca.
- e. **Comité de Gestión Local (CGL):** Es la Instancia de participación que apoya la gestión del PCA a nivel local, conformada por representantes del Estado y de las Organizaciones Sociales de Base correspondientes.
- f. **Gobierno Local (GL):** Es aquella Municipalidad provincial y/o distrital a la cual se le ha transferido el PCA.
- g. **Producto de Origen Animal (POA):** Llamado también Alimento de origen animal, es aquel

David Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
C/P 138620



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

alimento caracterizado por aportar proteínas de alto valor biológico, pudiendo ser hidrobiológico, no hidrobiológico, deshidratado o fresco.

- h. **POA deshidratado:** Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal que han sido sometidos a procesos de deshidratación, con la finalidad de alargar el tiempo de vida útil de los mismos. Por su bajo contenido de agua, los nutrientes se encuentran en una mayor concentración que en los POA no deshidratados, por lo que la dosificación de este grupo es menor.
- i. **POA hidrobiológico:** Es el grupo de alimentos conformado por los productos de origen animal hidrobiológico (mares, ríos, lagos, etc.) sometidos a procesos que alargan la vida útil de los productos y que garantizan la inocuidad de estos.
- j. **POA no hidrobiológico:** Es el grupo de alimentos conformado por las carnes y vísceras de diversas especies no hidrobiológicas, incluye a la carne de res, bofe de res, carne de pollo, entre otros.
- k. **POA perecible:** Es el alimento de origen animal, el cual aporta proteínas de alto valor biológico que por sus características relacionadas al tiempo de vida útil requieren de procesos de conservación (refrigeración o congelación). Estas incluyen los POAs hidrobiológicos, no hidrobiológicos y frescos.
- l. **POA no perecible:** Es el alimento de origen animal el cual aporta proteínas de alto valor biológico que por sus características relacionadas tienen mayor tiempo de vida útil y están disponibles en los envases correspondientes. Estas incluyen a los POA hidrobiológicos y no hidrobiológicos en forma de conservas y a los POA deshidratados.
- m. **Ración alimentaria:** Es el alimento o preparación que se entrega a cada usuario o grupo de usuarios, en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, entre comidas o cena), para efectos del PCA solo se brinda el almuerzo.
- n. **Ración diaria:** Es la cantidad de alimento diario correspondiente a cada usuario para el tiempo de comida - almuerzo.
- o. **Ración mensual:** Es la cantidad de alimento mensual que se entrega por cada usuario según la modalidad de atención.



**1.2 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

La denominación para el presente proceso es: "Adquisición de Suministro de Alimentos para el Programa de Complementación Alimentaria – Modalidad Ollas Comunes (Meta 13)"

**1.3 FINALIDAD PÚBLICA**

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

Pauliwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
E# 134920



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

programa y Resolución Ministerial N° D000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024MIDIS, "Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria – PCA" y su modificatoria.

**1.4 ANTECEDENTES**

Mediante el Acta de fecha 29 de ENERO DEL 2025, del libro del Comité de Gestión Local del Programa de Complementación Alimentaria PCA, con los representantes de las Organizaciones Sociales de Base OSB, y representantes de la Municipalidad, quienes mediante votación eligieron los productos componentes de la canasta del PCA para el ejercicio 2025.

**2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

**2.1 OBJETIVO GENERAL**

El objetivo del programa es el de brindar complemento alimentario, mediante la entrega de alimentos a la población usuaria del programa en situación de pobreza y vulnerabilidad.

**2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO**

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



**ALCANCE Y NÚMERO DE BENEFICIARIOS**

**3.1 ALCANCE**

El alcance del programa abarca a aquellos usuarios del PCA consideradas como personas en situación de pobreza, pobreza extrema, aquellas en situación de vulnerabilidad y las personas afectadas por emergencias temporales, cuyos criterios se detallan en cada modalidad de atención.

**3.2 BENEFICIARIOS**

El número de beneficiarios proyectados para el año 2025 del PCA de la Municipalidad Provincial del Cusco para la modalidad de Ollas Comunes es de : 669 Beneficiarios; para una atención de 09 meses.

CENTROS DE ATENCION	NUMERO DE CENTROS	BENEFICIARIOS	DIAS DE ATENCION POR MES	MESES DE ATENCION
Ollas Comunes	07	669	20	12
<b>TOTAL</b>	<b>07</b>	<b>669</b>		

  
 Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 EIP 136920



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

**4. DISTRIBUCION DE RACIONES POR MODALIDAD DE ATENCION**

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

N°	PRODUCTO	OLLAS COMUNES
1	ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	130g
2	TRIGO ENTERO PELADO	32.50g
3	QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	32.50g
4	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)	50g
5	ARVEJAPARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	50g
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA (CALIBRE 2)	50g
7	FREJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	50g
8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	42.50g
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	42.50g
10	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	9g
<b>RACION MINIMA TOTAL DIARIA /BENEFICIARIO</b>		<b>264g</b>
<b>DIAS DE ATENCION</b>		<b>20</b>

(\*) Los cereales se irán alterando entre días de atención salvo el Arroz cuyo consumo es diario; las menestras se irán alterando entre días de atención; los POA Hidrobiológicos en conserva se irán alternando entre días de atención; el Aceite es de consumo diario.

**5. NORMATIVA ESPECIFICA**

- a) Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- b) Decreto Legislativo N° 1062: LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, aprobado el 27/06/2008, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- c) Reglamento de INOCUIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI.
- d) LEY GENERAL DE SALUD N° 26842.
- e) Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- f) Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA – Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
- g) Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, aprueba la NTP N° 114—MINS/DIGESA-V.01, NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.
- h) REGLAMENTO SANITARIO PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL EN VIVIENDAS Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS Decreto Supremo N° 022-2001-SA.
- i) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, Aprueban NORMA SANITARIA PARA TRABAJOS DE DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, LIMPIEZA DE AMBIENTES Y DE TANQUES SÉPTICOS.
- j) RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA. aprueban NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.
- k) LEY N° 30063, LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES), Y SUS DEMÁS DISPOSICIONES Y REGLAMENTOS
- l) NTP-ISO 2859-1 2013 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.



*Irwin Castro Ortiz*  
INGENIERO QUIMICO  
619 138920



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

- m) Resolución Ministerial N° D 000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024MIDIS, "Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria – PCA" y su modificatoria.
- n) Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el reglamento de las modalidades de atención del PCA y sus modificatorias.
- o) Directiva N° 2024-MIDIS "DIRECTIVA DE FORMULACIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA Y METODOLOGÍA PARA EL CÁLCULO PRESUPUESTAL SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA"

**6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**6.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS BIENES**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CODIGO DE FICHA TÉCNICA PERÚ COMPRAS
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	15,700	Kg	SACO X 50 KILOS	5022110800133492 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
2	QUINUA GRADO 1	2,000	Kg	SACO X 50 KILOS	5022110100374253 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	1,250	Kg	SACO X 50 KILOS	5042450100330416 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	1,250	Kg	SACO X 50 KILOS	5042400300330410 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
5	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	1,250	Kg	SACO X 50 KILOS	5042180100329915 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
6	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	1,250	Kg	SACO X 50 KILOS	5042181900329918 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
7	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	1,250	Kg	SACO X 50 KILOS	5042182700331453 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 425 GRAMOS	9,288	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	5012153800385115 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A X 425 GRAMOS	9,288	Lata	LATA DE 425 GRAMOS CAJAS X 24 LATAS	5012153800385097 Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,224	Botella	BOTELLA X 1 LITRO CAJAS X 12 BOTELLAS	5015151300002526 Resolución Jefatural N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA



*Paul Irwin Castro Ortiz*  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

**7. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**7.1 PRECISIONES A LAS FICHAS TECNICAS**

**7.1.1 ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO).**

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES								
ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO)	<p><b>PRECISIÓN 1 -.-</b>            La clase de arroz que será requerida corresponde a <b>ARROZ PILADO SUPERIOR GRADO 2 – TAMAÑO MEDIANO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6.6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6.2 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm
	Clase	Longitud del grano entero							
Largo	De 6.6 mm o más								
Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm								
Corto	Menos de 6.2 mm								
	<p><b>PRECISIÓN 2 - ENVASES. -</b>  <b>Envase Primario</b>            El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabillito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2.</li> </ul> <p><b>PRECISIÓN 3.-</b>            El producto no requiere ser embalado.</p> <p><b>PRECISIÓN 4 – ROTULADO ADICIONAL. –</b>            Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, además de las consideraciones del punto 2.4 de la ficha técnica, el rotulado contendrá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del- CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>								



*Paul Irwin Castro Ortiz*  
 INGENIERO QUIMICO  
 .CIP 138920



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

7.1.2 QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES								
QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO)	<p><b>PRECISION 1</b>            La clase de alimento que será requerida corresponde al <b>GRANO DE QUINUA DE GRADO 1 - TAMAÑO MEDIANO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1.70</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1.40 a 1.70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1.20</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1.70	Medianos	Entre 1.40 a 1.70	Pequeños	Mayor a 1.20
	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)							
Grandes	Mayor a 1.70								
Medianos	Entre 1.40 a 1.70								
Pequeños	Mayor a 1.20								
	<p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b>  <b>Envase Primario</b>            El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2.</li> </ul>								
	<p><b>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</b>            El producto no requiere ser embalado</p>								
	<p><b>PRECISION 4-y 5 ROTULADO O ETIQUETADO ADICIONAL. -</b>            Para el rotulado o etiquetado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado adicionalmente a lo considerado en el punto 2.4 o 2.5 deberá contener lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del- CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita.</li> </ul> <p>El rótulo o etiquetado adicional se consignará en el envase de presentación, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1.</p>								



*(Handwritten signature)*  
 Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 -CIP 128920



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

7.1.3 LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES				
 <p>LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2)</p>	<p><b>PRECISIÓN 1 – CARACTERÍSTICA DE GRANO</b>            El tipo de grano de Lenteja seleccionado de acuerdo a la NTP 205.022.2014 para el presente proceso de adquisición corresponde a las siguientes características:            LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR DE CALIBRE 1.</p> <table border="1" data-bbox="858 539 1198 613"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5
	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)			
1	Mayor o igual que 7,5				
<p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b>  <b>Envase Primario</b>            El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.             El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1</li> </ul> <p><b>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</b>            El producto no requiere ser embalado.</p> <p><b>PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. -</b>            Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS, Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>					

  
 Paul Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 139920



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

7.1.4 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
 <p>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 -SUPERIOR</p>	<p><b>PRECISIÓN 1 – NINGUNA</b></p>
	<p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b></p>
	<p><b>Envase Primario</b></p>
	<p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p>
	<p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1</li> </ul>	
<p><b>PRECISION 3 – EMBALAJE. -</b></p>	
<p>El producto no requiere ser embalado.</p>	
<p><b>PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. -</b></p>	
<p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita</li> </ul>	
<p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>	

  
 Paul Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 134920



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

7.1.5 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
<p>FICHA TECNICA FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR</p> 	<p><b>PRECISION 1 - NINGUNA</b></p> <p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b>  <b>Envase Primario</b>          El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1</li> </ul> <p><b>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</b>          El producto no requiere ser embalado.</p> <p><b>PRECISION 5 - ETIQUETADO ADICIONAL. -</b>          Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta - Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>

  
 Paul Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 138920



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

7.1.6 HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES												
 HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	<p><b>PRECISION 1</b> La clase de alimento que será requerida corresponde al HABA SECA ENTERA CALIDAD PRIMERA DE CALIBRE 2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Número de granos por 28 3495 g (onza americana)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menor a 9 habas</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>10 a 12 habas</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>13 a 15 habas</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>16 a 18 habas</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Mayor a 19 habas</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Número de granos por 28 3495 g (onza americana)	1	Menor a 9 habas	2	10 a 12 habas	3	13 a 15 habas	4	16 a 18 habas	5	Mayor a 19 habas
	Calibre	Número de granos por 28 3495 g (onza americana)											
1	Menor a 9 habas												
2	10 a 12 habas												
3	13 a 15 habas												
4	16 a 18 habas												
5	Mayor a 19 habas												
	<p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b> <b>Envase Primario</b> El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1</li> </ul> <p><b>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</b> El producto no requiere ser embalado</p> <p><b>PRECISION 5 – ETIQUETADO ADICIONAL. -</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>												

  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

7.1.7 PALLAR CALIDAD SUPERIOR

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	<p><b>PRECISION 1 NINGUNA</b></p> <p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b>  <b>Envase Primario</b>            El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase primario deberá ser fabricado con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", cumpliendo las siguientes características.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien: Sacos de 50 Kg</li> <li>✓ Material del Envase: Polipropileno Laminado.</li> <li>✓ Color: Opaco o Transparente</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sacos cocidos con pabito.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 1</li> </ul>
	<p><b>PRECISION 3 - EMBALAJE. -</b>            El producto no requiere ser embalado.</p> <p><b>PRECISION 5 - ETIQUETADO ADICIONAL. -</b>            Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y la NTP 202.025.2014. Además de las consideraciones del punto 2.5 de la ficha técnica la etiqueta deberá llevar la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta - Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 1</p>



*[Signature]*  
 DR. Edwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 136026



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

7.1.8 ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES														
	<p><b>PRECISION 1</b> Ninguna</p> <p><b>PRECISION 2 - ENVASES. -</b> <b>Envase Primario</b> Además de la consideraciones dispuestas en el punto 2.2 de la ficha técnica se tendrá en cuenta la siguiente información.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g.</li> <li>✓ Peso Escurredo Mínimo: 65% del Contenido Neto. (Fuente: Requisitos del PNAEQW Conservas de Pescado, código: POA-PV-2023)</li> <li>✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.</li> </ul> <p><b>Importante</b> Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío (*)</th> </tr> <tr> <th>Altura &lt;= 2000 m.s.n.m.</th> <th>Altura &gt;2000 m.s.n.m.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>y /</td> <td>y /</td> </tr> <tr> <td></td> <td>o Temperatura &lt;=28°C</td> <td>o Temperatura &lt;28°C</td> </tr> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg=Mercurio) (* De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p><b>Embalaje</b> Cajas de cartón corrugado de 24 latas cada caja, resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o evidencias de adulteración de las mismas</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p> <p><b>PRECISION 3 - ROTULADO. -</b> Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Además de las consideraciones del numeral 2.3 de la ficha técnica se deberá considerar lo siguiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>	Tipo de envase	Presión de vacío (*)		Altura <= 2000 m.s.n.m.	Altura >2000 m.s.n.m.		y /	y /		o Temperatura <=28°C	o Temperatura <28°C	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)
Tipo de envase	Presión de vacío (*)														
	Altura <= 2000 m.s.n.m.	Altura >2000 m.s.n.m.													
	y /	y /													
	o Temperatura <=28°C	o Temperatura <28°C													
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12,7 mm de Hg)													



ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

*Paul Irwin Castro Ortiz*  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

7.1.9 ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A

DENOMINACION DEL BIEN	PRECISIONES
-----------------------	-------------

**PRECISION 1**

Ninguna

**PRECISION 2 - ENVASES. -**

**Envase Primario**

Además de la consideraciones dispuestas en el punto 2.2 de la ficha técnica se tendrá en cuenta la siguiente información.

- ✓ Peso Neto del bien por envase: Envases de 425 g.
- ✓ Peso Escurredo Mínimo: 65% del Contenido Neto. (Fuente: Requisitos del PNAEQW Conservas de Pescado, código: POA-PV-2023)
- ✓ Latas de 425 gramos. Hojalata electrolítica (INTICTEC 350.003:1978), espesor de la tapa del envase mínimo de 0.20 mm, espesor del cuerpo del envase mínimo 0.16 mm.

**Importante**

Para la presión de vacío el Contratista deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

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

(Hg=Mercurio)

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

**Embalaje**

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

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

**PRECISION 3 - ROTULADO. -**

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 150 y 151 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015 y con lo señalado en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Además de las consideraciones del numeral 2.3 de la ficha técnica se deberá considerar lo siguiente.

- ✓ Logo de la Municipalidad Provincial del CUSCO
- ✓ Programa de Complementación Alimentaria.
- ✓ Frase "Prohibida Su Venta - Distribución gratuita

El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2



*[Signature]*  
Dante Edwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138929



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

7.1.10 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
<p>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<p><b>PRECISIÓN 2 - ENVASES.-</b>  <b>Envase Primario:</b>            El envase podrá ser botella de plástico PET de primer uso, que cumpla con lo establecido en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contenido Neto del bien: Botellas de 1 Litro</li> <li>✓ Material del Envase: PET (Tereftalato de Polietileno).</li> <li>✓ Color: Transparente</li> <li>✓ Capacidad del Envase: 1 Litro.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Tapa y precinto de seguridad.</li> <li>✓ Logotipo: De acuerdo al Anexo 2.</li> </ul> <p><b>PRECISIÓN 3 - EMBALAJE</b>  <b>Embalaje:</b>            El embalaje de los productos será en cajas selladas de cartón corrugado con un contenido de 12 unidades (Botellas de 01 Litro).</p> <p><b>PRECISIÓN 4 - ROTULADO.-</b>            Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011. Además de lo considerado en el 2.4 de la ficha técnica se considerará el siguiente rótulo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Logo de la Municipalidad Provincial del- CUSCO</li> <li>✓ Programa de Complementación Alimentaria.</li> <li>✓ Frase "Prohibida Su Venta – Distribución gratuita</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Se debe considerar además el modelo adjunto, el incumplimiento de este, es también motivo de rechazo. Debe tenerse en cuenta el ANEXO 2</p>



*[Handwritten Signature]*  
 Edwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 138920



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

7.2 VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS.

- a) ARROZ PILADO SUPERIOR. - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- b) QUINUA GRADO 1. - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- c) LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR. - La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- d) ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- e) FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado.
- f) HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA .- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- g) PALLAR CALIDAD SUPERIOR.- La fecha de vencimiento del bien debe ser mayor o igual a 12 MESES por cada lote entregado
- h) ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 425 GRAMOS. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser mayor a 12 meses por cada lote entregado.
- i) ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A X 425 GRAMOS. - La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser mayor a 12 meses por cada lote entregado.
- j) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
La fecha de vencimiento del bien declarada por el fabricante debe ser superior a 12 meses por cada lote entregado.



  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920.



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

**8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

**8.1 CONTROL DE CALIDAD REALIZADOS POR LA ENTIDAD**

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

**8.2 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE LOS BIENES**

**8.2.1 TRANSPORTE**

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

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



  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

**8.2.2 INDUMENTARIA DEL PERSONAL**

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

**9. SISTEMA DE CONTRATACION  
A SUMA ALZADA**

**10. ENTREGA DE LOS BIENES**

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



**10.1 PLAZO DE ENTREGA**

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al siguiente cronograma.

**10.2 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

ENTREGA	ENTREGA AÑO 2025	FECHA DE ENTREGA
PRIMERA	ABRIL DEL 2025	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato
SEGUNDA	MAYO DEL 2025	CINCO (5) días Calendario contados a partir del día siguiente de haber recibido la notificación de la orden de compra previa solicitud del área usuaria.
TERCERA	JULIO DEL 2025	

N°	PRODUCTO	UNID DE MEDIDA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Kg	5,250	5,250	5,200	15,700
2	QUINUA GRADO 1	Kg	700	650	650	2,000
3	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	Kg	450	400	400	1,250
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	450	400	400	1,250
	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	Kg	450	400	400	1,250
5	HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA	Kg	450	400	400	1,250
	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Kg	450	400	400	1,250
7	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA X 425 GRAMOS	Latas	3,096	3,096	3,096	9,288
8	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A X 425 GRAMOS	Latas	3,096	3,096	3,096	9,288
9	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botellas	408	408	408	1,224

*Paul Irwin Castro Ortiz*  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

**10.3 LUGAR DE ENTREGA**

La entrega de los bienes de la contratación se recepcionarán en el ALMACEN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA, ubicado en el DISTRITO DE SAN JERONIMO, CENTRO POBLADO PILLAO MATAO, ENTRE LA AVENIDA HUANACAURI Y LA CALLE FLOR DE RETAMA, del distrito de SAN JERONIMO, provincia del CUSCO, y región del CUSCO, de cambiar la dirección (ubicada dentro de la ciudad de Cusco) se coordinará previamente con el proveedor.

**11. GARANTÍAS**

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

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



**12. CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

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

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

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

Raúl Irwin Castro Ortiz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 138920



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

<p>03. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) 04. LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) 05. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR 06. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR 07. HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA (CALIBRE 2) 08. PALLAR CALIDAD SUPERIOR</p>	<p><b>CERTIFICADO O INFORME DE LOS ENSAYOS:</b> que acredite las características organolépticas, físico-químicas, y microbiológicas, emitido por una ENTIDAD acreditada ante INACAL. De acuerdo a la NTP-ISO 2859-1, nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a la establecido en la R.M. Nro. 591-2008/MINSA.</p>
<p>09. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA 010. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p>	<p><b>CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO o PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL,</b> expedido por el SANIPES o por un LABORATORIO ACREDITADO ante INACAL</p>

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



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

**13. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista EN PAGOS PARCIALES por cada entrega realizada hasta culminar con la entrega de las cantidades solicitadas en el contrato, de acuerdo al cronograma de entrega y luego de emitida la conformidad por parte del responsable del Programa de Complementación Alimentaria.

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

- Copia del Contrato u Orden de Servicio
- Guías de remisión con recepción por parte del Almacén de la Municipalidad Provincial del Cusco.

  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920.



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

- Conformidad emitida por el personal responsable del Programa de Complementación Alimentaria, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Originales o copias legalizadas o documentos digitales firmados electrónicamente de los CERTIFICADOS DE CALIDAD (Microbiológico, Físicoquímico y Organoléptico) de CADA PRODUCTO de acorde al cuadro del numeral 12 del presente documento.

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

**14. PENALIDADES**

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

**15. OTRAS PENALIDADES**

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



**16. DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

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

<https://www.PerucomPras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-a@robado-001-2016.pdf>

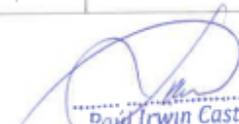
Paul Irwin Castro Ortíz  
 INGENIERO QUIMICO  
 CIP 138920



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

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

PRODUCTO	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS (COPIA SIMPLE)
<p>01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<p>1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p>
	<p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>03. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) 04. LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2) 05. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR 06. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR 07. HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA (CALIBRE 2) 08. PALLAR CALIDAD SUPERIOR</p>	<p>1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>09. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA 010. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p>	<p><b>Para producto nacional:</b></p> <p>1. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>2. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.</p>

  
Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 134920



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

	<p>3. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b></p> <p>1. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
--	---



  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 136620



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

16. ANEXOS  
16.1

ANEXO 1: ROTULO DE LA MUNICIPALIDAD

MODELO DEL SACO CONTENEDOR DE LOS PRODUCTOS DEL PCA

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

NOMBRE DE PRODUCTO

**DISTRIBUCION GRATUITA**

**DATOS DEL PRODUCTO**  
PESO NETO:  
FECHA DE PRODUCCION:  
FECHA DE ENVASADO:  
FECHA DE VENCIMIENTO:  
CODIGO DE LOTE:  
REGISTRO SANITARIO / SENASA:

**DATOS DEL PRODUCTOR**  
NOMBRE O RAZON SOCIAL:  
DIRECCION:  
RUC

**DATOS DEL PROVEEDOR**

**PROHIBIDA SU VENTA**  
**PRODUCTO PERUANO**

LEYENDA:

ANVERSO:

- El título: "**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CUSCO**", debe guardar relación tal como se ve en la muestra, de color **ROJO**.
- El título: "**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA CUSCO**", es de color **AZUL MARINO**.
- El título: "**DISTRIBUCION GRATUITA**", de color **ROJO**.
- El título: "**El Cusco con tu recuperación**", es de color **AZUL MARINO**.
- El título: "**PROHIBIDA SU VENTA**", de color **ROJO**.
- El título: "**PRODUCTO PERUANO**", de color **ROJO**.
- El borde (**LINEA**) de color **AZUL MARINO**.
- El borde (**LINEA**) de color **AZUL MARINO**.

  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIF 138920



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

**OTROS DATOS:**

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 60 a 70 cm de ALTO x 40 a 45 cm de ANCHO (aproximadamente).
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra

**LEYENDA**

**ANVERSO**

- Logo de la municipalidad PROVINCIAL DEL CUSCO debe guardar relación como se ve en la muestra, de azul marino
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA", es de color azul marino.
- El nombre del PRODUCTO, en color azul marino
- El mensaje "PROHIBIDA SU VENTA y DISTRIBUCION GRATUITA" de color rojo
- La información del producto, en color azul marino
- Borde del recuadro en color negro.

**OTROS DATOS:**

- Las dimensiones del rotulado de los sacos son de 60 -70 cm de ALTO x 40 - 45 cm de ANCHO (aproximadamente). No deberá cubrir información relevante del rotulado del producto.

El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.

  
Paul Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
CIP 138920



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

16.2 ANEXO 2: ROTULO DE LA MUNICIPALIDAD



**LEYENDA**

**ANVERSO:**

- El título: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CUSCO", debe guardar relación tal como se ve en la muestra,
- El título: "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PCA"
- El título: "DISTRIBUCION GRATUITA"
- El título: "PROHIBIDA SU VENTA"
- El borde (LINEA) de color NEGRO.

**OTROS DATOS:**

- Las dimensiones del rotulado de los envases serán proporcional al tipo de envase primario no deberá cubrir la información del etiquetado y del envase original, el rotulado deberá ser visible.
- El tamaño de las letras de los títulos, deben ser en proporción a la dimensión total del rotulado, como se ve en la muestra.

  
Irwin Castro Ortiz  
INGENIERO QUIMICO  
OHP 138920



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

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

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie *Engraulis ringens*, la que debe estar en buena y consistente frescura, libre de contaminación y de daños físicos, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr la esterilidad comercial y procesados bajo sistemas de aseguramiento de la calidad. El medio de cobertura utilizado debe ser salsa de tomate.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

El entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Presentación y medio de cobertura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las conservas deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras, aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino.</li> <li>- El pescado debe mostrar cortes uniformes en forma perpendicular u oblicua a la columna vertebral según presentación.</li> <li>- Debe estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimiento de piel.</li> <li>- Las anchovetas deben ser de tamaño uniforme y llenar apropiadamente el envase.</li> <li>- Los pescados deben ser colocados preferentemente con la parte ventral hacia arriba en los envases planos.</li> <li>- El medio de cobertura debe ser salsa de tomate.</li> </ul>	<p>NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición</p>



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<p>Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuando no presente unidades defectuosas, o;</li><li>- cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.</li></ul>	
<p><u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:</p>		
	<p><u>Rancio:</u> Cuando el contenido muestre los siguientes defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Olor característico y persistente de aceite oxidado.</li><li>- Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li></ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, diferentes a rancio o descompuesto.</li></ul>	
Descomposición	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoniac, sulfuro de hidrógeno u otros.</li></ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoqueta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.</li><li>- Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.</li><li>- Presencia de insectos o restos de ellos.</li></ul> <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li><li>- Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li></ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"><li>- Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li><li>- Presencia de aletas desprendidas.</li><li>- Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo".</li><li>- Cortes de cabeza no uniformes.</li><li>- Unidades de tamaño no uniforme.</li><li>- Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.</li><li>- Salsas sin sus características propias.</li><li>- Excesivo contenido de sal.</li><li>- Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li><li>- Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li><li>- Roturas visibles en la parte ventral.</li></ul>	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



24

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3 Rotulado**

Los envases de entero de sardina peruana o anchoveta en salsa de tomate calidad A deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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

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



- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

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



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





- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
<b>Tolerancias de calidad</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00 %	
Grano abierto	Máximo 2,00 %	
Grano descascarado	Máximo 8,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %	
Total	Máximo 21,70 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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



### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas.	
	Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba.	
Humedad	Máximo 15 %	
<b>Sanidad y aspecto</b>		
Grano enfermo	0,0 %	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Grano picado	0,0 %	
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)	Máximo 2,0 %	
Variedad contrastante	Máximo 5,0 %	
Materias extrañas	0,0 %	
Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	
Calibre	Calibre	
	1	Menor a 9 habas
	2	10 a 12 habas
	3	13 a 15 habas
	4	16 a 18 habas
5	Mayor a 19 habas	



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

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

## 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al alimento debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.1 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el

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



numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 2,00 %	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<b>Aspecto</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 2,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grano arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

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



## 2.2 Envase

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales	- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición	
	- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	<b>Calibre (tamaño)</b>		
	<b>Diámetro (mm)</b>		
	1		Mayor o igual que 7,5
	2		Menor que 7,5
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0,50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %		
Grano descascarado	Máximo 2,00 %		
Grano arrugado	Máximo 5,00 %		
Grano quemado	Máximo 0,50 %		
Materias extrañas	Máximo 0,20 %		
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %		



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

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

#### 2.2 Envase

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

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

#### 2.3 Embalaje

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

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

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

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

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



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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.  Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición	
<b>Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)</b>			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	<b>Tamaño de los granos</b> / <b>Diámetro promedio de los granos (mm)</b>		
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos		Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños		Mayor a 1,20
<b>Grado (tolerancias de calidad)</b>			
<b>Sensoriales</b>			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		



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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

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

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

### 2.5 Etiquetado

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



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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li> </ul>	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
	Clase y longitud		<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto
Clase			Longitud del grano entero							
Largo			De 6,6 mm o más							
Mediano			De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm							
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14 %									
<b>Grado (tolerancias)</b>										
Granos rojos	Máximo 0,5 %									
Granos tizosos totales	Máximo 4 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 10 %									
Granos dañados	Máximo 0,5 %									



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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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



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

#### 2.4 Rotulado

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

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

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

#### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**CAPÍTULO IV**  
**REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>8</sup>**

<p>01. ARROZ PILADO SUPERIOR - GRADO 2 (TAMAÑO MEDIANO) 02. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p>	<p>1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>2. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p>
<p>03. QUINUA GRADO 1 (TAMAÑO MEDIANO) 04. LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR (CALIBRE 2) 05. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR 06. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR 07. HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA (CALIBRE 2) 08. PALLAR CALIDAD SUPERIOR</p>	<p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> <p>1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>09. ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA 010. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</p>	<p><b>Para producto nacional:</b></p> <p>1. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>2. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p>

	<p>3. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b></p> <p>1. Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>
--	---

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

<sup>8</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



## DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

### Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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

### Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

### Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

### Componentes y suministros de fabricación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

### Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

### Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

### Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

### Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

### Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

### Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

### Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

### Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

### Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

### Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

### **Advertencia**

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

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

<sup>9</sup> 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 ULTIMO CASO].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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 podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De



darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



del Estado.

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>11</sup>.*

<sup>11</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1

Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1**

Presente. -

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1**  
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 016-2025-CS-MPC-1**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] | [ % ] <sup>18</sup> |
| [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]                             |                     |
| 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [ % ] <sup>19</sup> |
| [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]                             |                     |
| TOTAL, OBLIGACIONES  | 100% <sup>20</sup>  |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

#### Importante

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

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

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

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



**ANEXO N° 6**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1**  
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 7

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 016-2025-CS-MPC-1**  
Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante para la Entidad

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*