

**MINISTERIO DE DEFENSA  
EJERCITO DEL PERÚ**

**UNIDAD OPERATIVA 0860**



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0003-2023-EP/UO  
0860**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,  
TECNICOS Y SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF  
2024"

## 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**

<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>

*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**

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 realizan 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-emitir-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 regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0860  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Calle Malecón Tarapacá N° 216 – IQUITOS  
Correo Electrónico : organodecontratacionesvde@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024.

| Item                    | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de Medida | CANTIDAD   |
|-------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------|
| <b>I. VIVERES SECOS</b> |                                              |                  |            |
| 1.1                     | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                    | Litro            | 3,450.520  |
| 1.2                     | HOJUELA DE AVENA                             | Kilogramo        | 1,797.150  |
| 1.3                     | FIDEOS LARGOS "CABELLO DE ANGEL"             | Kilogramo        | 1,198.100  |
| 1.4                     | FIDEOS CORTOS "CANUTO GRANDE"                | Kilogramo        | 1,198.100  |
| 1.5                     | FIDEOS LARGOS "TALLARIN SPAGUETTI"           | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.6                     | SAL DE COCINA                                | Kilogramo        | 4,115.060  |
| 1.7                     | FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA O PRIMERA       | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.8                     | ARROZ PILADO SUPERIOR                        | Kilogramo        | 21,565.840 |
| 1.9                     | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                       | Kilogramo        | 11,022.540 |
| 1.10                    | LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA                    | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.11                    | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA             | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.12                    | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA            | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.13                    | HARINA DE TRIGO                              | Kilogramo        | 8,149.670  |
| 1.14                    | MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA                | Kilogramo        | 958.480    |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la V DE N° 388 -2023/V DE-6.c.1 del 01 de diciembre de 2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

### 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 DIEZ y 00/100 Soles (S/ 10.00) en la Sección Generadora de Recursos ubicado en la calle Malecón Tarapacá N° 216 - Iquitos, y con el comprobante de pago dirigirse al órgano Encargado de las Contrataciones de la V DE ubicado en la misma dirección.

#### 1.9. BASE LEGAL

- Proyecto de Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF; que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus Modificatorias.
- Directivas del OSCE
- Código Civil
- Ley N° 27806 "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública"
- TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- 

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

<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/>

estos requisitos.

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

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)

**2.3. 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**

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

- 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>4</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>5</sup>.

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la*

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

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

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

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 para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- i) **[DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].**

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.**

#### Importante

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

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Malecón Tarapacá N° 216 – Iquitos – Maynas Loreto.

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

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

**Denominación**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024

**Finalidad pública**

ADQUIRIR VIVERES PARA PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024

#### 2. Características del bien a contratar

| Item                    | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de Medida | CANTIDAD   |
|-------------------------|----------------------------------------------|------------------|------------|
| <b>I. VIVERES SECOS</b> |                                              |                  |            |
| 1.1                     | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                    | Litro            | 3,450.520  |
| 1.2                     | HOJUELA DE AVENA                             | Kilogramo        | 1,797.150  |
| 1.3                     | FIDEOS LARGOS "CABELLO DE ANGEL"             | Kilogramo        | 1,198.100  |
| 1.4                     | FIDEOS CORTOS "CANUTO GRANDE"                | Kilogramo        | 1,198.100  |
| 1.5                     | FIDEOS LARGOS "TALLARIN SPAGUETTI"           | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.6                     | SAL DE COCINA                                | Kilogramo        | 4,115.060  |
| 1.7                     | FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA O PRIMERA       | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.8                     | ARROZ PILADO SUPERIOR                        | Kilogramo        | 21,565.840 |
| 1.9                     | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                       | Kilogramo        | 11,022.540 |
| 1.10                    | LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA                    | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.11                    | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA             | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.12                    | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA            | Kilogramo        | 2,396.200  |
| 1.13                    | HARINA DE TRIGO                              | Kilogramo        | 8,149.670  |
| 1.14                    | MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA                | Kilogramo        | 958.480    |

##### 2.1 Características técnicas

**ITEM PAQUETE: VIVERES SECOS Y FRESCOS**

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.1  | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                    | Litro            | 3,450.520 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  
Unidad de medida : LITRO

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

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.

#### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 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                                                                                                           |                                                                                                                                                                        |
| <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:** Ninguna.

##### Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### 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:

- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

VERSION 15

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.2  | HOJUELA DE AVENA                             | Kilogramo        | 1,797.150 |

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HOJUELA DE AVENA  
Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

##### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024”**

pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

| CARACTERÍSTICA                                                                                                                                                                                                                                                           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                    |
| Requisitos físico:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Tamaño de partícula</li> <li>- Materias extrañas</li> </ul>                                                                                                                                               | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1<br><br>(correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia                                         | NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016                                                                         |
| Requisitos fisicoquímicos<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad</li> <li>- Proteína (base seca x5,7)</li> <li>- Fibra cruda (base seca)</li> <li>- Cenizas (base seca)</li> <li>- Grasa (base seca)</li> <li>- Ácidos grasos libres (base seca)</li> </ul> | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia                                                                                            |                                                                                                                                                                    |
| Requisitos sensoriales                                                                                                                                                                                                                                                   | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia                                                                                            |                                                                                                                                                                    |
| <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 normas complementarias |

**Precisión 1: Ninguna**

**Envase**

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el Material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), 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.

Inserto **No aplica**

**Precisión 4:** No aplica

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.3  | FIDEOS LARGOS "CABELLO DE ANGEL"             | Kilogramo        | 1,198.100 |

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|----------------|------------|
| CALIDAD        |                |            |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Humedad                                                                                                         | Máximo 14,0 g/100g<br><br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)                                                                   | NTP 206.010:2016 PASTAS<br><br>O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición                                                                                     |
| Acidez titulable<br><br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br><br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)                                                                  |                                                                                                                                                                         |
| Color                                                                                                           | Característico                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                         |
| Sabor y olor                                                                                                    | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.                                                        |                                                                                                                                                                         |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                                | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente¹. | 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

#### **Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **Rotulado**

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

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

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.4  | FIDEOS CORTOS "CANUTO GRANDE"                | Kilogramo        | 1,198.100 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                       | REFERENCIA                                                                 |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b> |                                                                                      |                                                                            |
| Humedad        | Máximo 14,0 g/100 g<br><br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS<br>O FIDEOS PARA CONSUMO<br>HUMANO. Requisitos. 2º |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acidez titulable<br><br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br><br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)                                                                               | Edición                                                                                                                                                                 |
| Color                                                                                                            | Característico                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
| Sabor y olor                                                                                                     | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.                                                                     |                                                                                                                                                                         |
| <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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

<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.

#### **Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **Rotulado**

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.5  | FIDEOS LARGOS "TALLARIN ESPAGUETTI"          | Kilogramo        | 2,396.200 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                      | REFERENCIA                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>   |                                                                                     |                                                                                 |
| Humedad          | Máximo 14,0 g/100g<br><br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS<br>O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición |
| Acidez titulable | Máximo 0,46% de ácido láctico                                                       |                                                                                 |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UE 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                                                                                         |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
| Color                                                                                   | Característico                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                         |
| Sabor y olor                                                                            | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.                                                                     |                                                                                                                                                                         |
| <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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

#### **Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **Rotulado**

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.6  | SAL DE COCINA                                | Kilogramo        | 4,115.060 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : SAL DE COCINA                                                                                                                                                                        |
| Denominación técnica  | : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA                                                                                                                                              |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                                                                            |
| Descripción general   | : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                             | REFERENCIA                                                         |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                      |                                                                                                                                            |                                                                    |
| Requisitos sensoriales       |                                                                                                                                            | NTP 209.015:2006 SAL<br><br>PARA CONSUMO<br><br>HUMANO. 2ª Edición |
| Aspecto                      | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles                                                                                         |                                                                    |
| Color                        | Blanco                                                                                                                                     |                                                                    |
| Olor                         | Inodoro                                                                                                                                    |                                                                    |
| Sabor                        | Salado característico                                                                                                                      |                                                                    |
| Requisitos físico químicos   |                                                                                                                                            |                                                                    |
| 1. Humedad                   | Máximo 0,5%                                                                                                                                |                                                                    |
| 2. Pureza                    | Mínimo 99,1%                                                                                                                               |                                                                    |
| 3. Granulometría: debe pasar | <ul style="list-style-type: none"><li>Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul> |                                                                    |
| 4. Sustancias                | Máximo 1,0%                                                                                                                                |                                                                    |

## EJERCITO DEL PERU

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

| Impermeabilizantes totales agregadas                                                                               |                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. Impurezas                                                                                                       |                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| - Impurezas insolubles en agua                                                                                     | Máximo 0,15%                                                       |                                                                                                                                                                                  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )                                                                                       | Máximo 0,4%                                                        |                                                                                                                                                                                  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )                                                                                       | Máximo 0,2%                                                        |                                                                                                                                                                                  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )                                                                                     | Máximo 0,2%                                                        |                                                                                                                                                                                  |
| - Cadmio (Cd)                                                                                                      | Máximo 0,5 mg/Kg                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| - Cobre (Cu)                                                                                                       | Máximo 2,0 mg/Kg                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| - Arsénico (As)                                                                                                    | Máximo 0,5 mg/Kg                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| - Mercurio (Hg)                                                                                                    | Máximo 0,1 mg/Kg                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| - Hierro (Fe)                                                                                                      | Máximo 10 mg/Kg                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| - Bario (Ba <sup>++</sup> )                                                                                        | Exenta                                                             |                                                                                                                                                                                  |
| - Materia nitrogenadas                                                                                             | Exenta                                                             |                                                                                                                                                                                  |
| - Boratos                                                                                                          | Exenta                                                             |                                                                                                                                                                                  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.                      |                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Plomo (Pb)                                                                                                         | Máximo 1,0 mg/Kg                                                   | CXS 193-1995 (2019)<br>NORMA GENERAL<br>PARA LOS<br>CONTAMINANTES Y<br>LAS TOXINAS                                                                                               |
| CARACTERÍSTICA                                                                                                     | ESPECIFICACIÓN                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                    |                                                                    | PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS                                                                                                                                             |
| Yodo<br>(para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)     | 30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)                                       | Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria. |
| Flúor<br>(en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm) | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.                                                |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>7</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:** Ninguna

**Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto 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, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- nombre del producto;
- 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;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;
- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La

<sup>7</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.

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

VERSION 2

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.7  | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA             | Kilogramo        | 2,396.200 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                |
| Denominación técnica  | : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA                                                 |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                       |
| Descripción general   | : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

El frijol canario calidad 1 - extra 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 frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN                                                                                                             | REFERENCIA                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD         |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |
| Uniformidad     | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                | NTP 205.015:2015<br>LEGUMINOSAS Frijol.<br><br>Requisitos. 3º Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016<br>CORRIGENDA 1.<br><br>LEGUMINOSAS. Frijol.<br><br>Requisitos. 1º Edición |
| Humedad         | Máximo 15%                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                       |
| Sanidad         | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.<br><br>- Ausencia de granos con hongos. |                                                                                                                                                                                                       |
| <u>Aspecto</u>  |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |
| - Grano enfermo | 0,00%                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |
|                 |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                            |                                                                                                                               |                                                                                                                  |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                                 |                                                                                                                  |
| <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.

**Envase y/o embalaje**

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC

1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-

1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, 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.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado 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 numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

Precisión 4: No aplica

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

VERSION 8

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad   |
|------|----------------------------------------------|------------------|------------|
| 1.8  | ARROZ PILADO SUPERIOR                        | Kilogramo        | 21,565.840 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|----------------|------------|
| CALIDAD        |                |            |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

| Requisitos generales y específicos                                      | <p>El arroz pilado debe:</p> <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 ñelén y polvillo.</li></ul>                 | <p>NTP 205.011:2021</p> <p>ARROZ. Arroz elaborado.</p> <p>Requisitos. 3ª Edición</p> |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| 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><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><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></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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Contenido de humedad                                                    | Máximo 14%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| <u>Grado (tolerancias)</u>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos rojos                                                          | Máximo 0,5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos tizosos totales                                                | Máximo 4%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos tizosos parciales                                              | Máximo 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos dañados                                                        | Máximo 0,5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Mezcla varietal contrastante                                          | Máximo 5,0%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se | Máximo 0,25%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| CARACTERÍSTICA                                                          | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | REFERENCIA                                                                           |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                    |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 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>8</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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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.

#### **Envase y/o embalaje**

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP

399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>9</sup> 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 205.011:2021.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

<sup>8</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.

<sup>9</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz; - país de origen.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

VERSION 8

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad   |
|------|----------------------------------------------|------------------|------------|
| 1.9  | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                       | Kilogramo        | 11,022.540 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                     | REFERENCIA                                                       |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                    |                                                                  |
| Color, sabor, olor   | Color amarillo pardo, sabor y olor característico.                                                                 | NTP 207.007:2015 AZÚCAR.<br>Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición |
| Aspecto              | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. |                                                                  |
| Polarización a 20 °C | Mínimo 98,00 °Z                                                                                                    |                                                                  |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024”**

|                                    |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Humedad                            | Máximo 0,40% m/m                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| Cenizas conductimétricas           | Máximo 0,50% m/m                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                          |
| Azúcares reductores                | Máximo 0,70% m/m                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| Factor de seguridad                | <p>No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96°Z</p> <p>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:</p> $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$ |                                                                                                                                                                          |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                   | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

**Envase y/o embalaje**

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

VERSION 9

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.10 | LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA                      | Kilogramo        | 2,396.200 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |                                                                                                                        |
|-----------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : | LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                              |
| Denominación técnica  | : | LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                     |
| Unidad de medida      | : | KILOGRAMO                                                                                                              |
| Descripción general   | : | La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|----------------|------------|
| CALIDAD        |                |            |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

| Requisitos generales                  | Los granos de lenteja deben:<br><br>-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.<br>-Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>-Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.022:2014<br>(revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS. Lenteja.<br><br>Requisitos. 2ª Edición |                  |               |   |                       |   |               |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---|-----------------------|---|---------------|
| Contenido de humedad                  | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| Calibre (tamaño)                      | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:<br><table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                               | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 |
| Calibre (tamaño)                      | Diámetro (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| 1                                     | Mayor o igual que 7,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| 2                                     | Menor que 7,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| <u>Grado de calidad (Tolerancias)</u> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano infectado                     | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano picado                        | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano partido o quebrado            | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano descascarado                  | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano arrugado                      | Máximo 4,50%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano quemado                       | Máximo 0,20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Materias extrañas                   | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |
| - Variedad contrastante               | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |                  |               |   |                       |   |               |

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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, |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|  |  |                          |
|--|--|--------------------------|
|  |  | y sus<br>modificadorias. |
|--|--|--------------------------|

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

**Envase y/o embalaje**

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

VERSION 07

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.11 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA             | Kilogramo        | 2,396.200 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                                                                                                       |
| Denominación técnica  | : | ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                                                                                              |
| 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 <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       |                          | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                                                     |
|----------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                |
| Requisitos generales |                          | Los granos de arveja partida deben:<br><input type="checkbox"/> Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.<br><input type="checkbox"/> Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br><input type="checkbox"/> Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS.<br><br>Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad |                          | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                |
| Grado de calidad     | Grano infectado          | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                |
|                      | Grano picado             | Máximo 0,30%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                |
|                      | Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/VO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                  |                                                                                                                               |              |                                                                                                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | Grano con cáscara (testa)                                                                                                     | Máximo 1,00% |                                                                                                                  |
|                  | Grano quemado                                                                                                                 | Máximo 0,20% |                                                                                                                  |
|                  | Materias extrañas                                                                                                             | Máximo 0,10% |                                                                                                                  |
| <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.

**Envase y/o embalaje**

La arveja partida calidad 1 - extra 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|------|----------------------------------------------|------------------|----------|
|------|----------------------------------------------|------------------|----------|

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|      |                                   |           |           |
|------|-----------------------------------|-----------|-----------|
| 1.12 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA | Kilogramo | 2,396.200 |
|------|-----------------------------------|-----------|-----------|

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA                                                                                                |
| Denominación técnica  | : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA                                                                              |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                        |
| Descripción general   | : El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

El frijol panamito calidad 1 - extra 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 frijol panamito calidad 1 – extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                             | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                    |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                | NTP 205.015:2015<br>LEGUMINOSAS Frijol.<br>Requisitos. 3ª Edición, y su<br><br>Corrigenda Técnica NTP<br>205.015:2015/COR 1:2016<br>CORRIGENDA 1.<br><br>LEGUMINOSAS. Frijol.<br><br>Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                             |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.<br><br>- Ausencia de granos con hongos. |                                                                                                                                                                                                             |
| <u>Aspecto</u>             |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                             |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                             |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                  |                                                                                                                             |                                                                                                                  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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.

**Envase y/o embalaje**

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.1631:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, 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.

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado 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 numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.  
VERSION 08

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad  |
|------|----------------------------------------------|------------------|-----------|
| 1.13 | HARINA DE TRIGO                              | Kilogramo        | 8,149.670 |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                    | ESPECIFICACIÓN                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                               |
| Humedad                                                           | Máximo 15,00%                                                                                                      | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.<br><br>Requisitos. 1ª Edición |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                       | Máximo 0,75%                                                                                                       |                                                                                                               |
| Acidez, (±10%),<br>(expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%<br><br>El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina. |                                                                                                               |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                        |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto                | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                                                                                  |
| Color                  | Blanco cremoso                                                                                                                                          |                                                                                                                                                  |
| Olor                   | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.                                                                                              |                                                                                                                                                  |
| <b>MICRONUTRIENTES</b> | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia                                                                              | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |

Versión 03

Página 1 de 2

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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° 007-98SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna

**Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

EJERCITO DEL PERU  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"

**Rotulado**

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

VERSION 03

| Item | Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|------|----------------------------------------------|------------------|----------|
| 1.14 | MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA                | Kilogramo        | 958.480  |

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Denominación técnica  | : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Descripción general   | : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|----------------|------------|
| <b>CALIDAD</b>         |                |            |
| Requisitos sensoriales |                |            |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                                              |                                                                                                                                                                   |                |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Aspecto general                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Entera o partida sin granos defectuosos</li><li>- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos</li><li>- Limpia</li></ul> |                |
| Olor                                         | Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)                                          |                |
| Sabor                                        | Característico, sin sabores extraños                                                                                                                              |                |
| Color                                        | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)                                                                                       |                |
| Calibre                                      | <b>Código de calibre</b>                                                                                                                                          | <b>Mazorca</b> |
|                                              | I                                                                                                                                                                 | 12 cm o más    |
|                                              | II                                                                                                                                                                | 6 cm a 12 cm   |
|                                              |                                                                                                                                                                   |                |
| <b>Requisitos fisicoquímicos</b>             |                                                                                                                                                                   |                |
| Humedad                                      | Máximo 13%                                                                                                                                                        |                |
| Porcentaje de antocianina                    | mínimo 0,8%                                                                                                                                                       |                |
| Longitud (base hasta la punta de la mazorca) | Mayor a 6 cm                                                                                                                                                      |                |
| <b>Requisitos de Sanidad</b>                 |                                                                                                                                                                   |                |
| Defectos de apariencia externa               |                                                                                                                                                                   |                |
| Apariencia de la mazorca                     | Mazorca entera con granos completos                                                                                                                               |                |
|                                              | Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos                                                                                                                   |                |

NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición

NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición

| CARACTERÍSTICA                                                  | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| <b>Daños y defectos</b>                                         |                |            |
| Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de lapollilla) | No se tolera   |            |
| Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>                             | Hasta 1%       |            |
| Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)              | No se tolera   |            |
| Daño por enfermedades                                           | No se tolera   |            |
| Presencia de materias extrañas                                  | Hasta 1%       |            |
| Total tolerancia series                                         | 2%             |            |

**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/VO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                  |                                                                                                                               |                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| daños            |                                                                                                                               |                                                                                                                     |
| Total tolerancia | Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.                |                                                                                                                     |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será “mazorca de maíz morado”;
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: “categoría segunda”;
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

# **6. Condiciones de los bienes a contratar**

## **6.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

### **Lugar de entrega**

FUERTE MILITAR SARGENTO LORES TENAZOA SITO EN LA CALLE CORNEJO PORTUGAL CON LETICIA S/N

### **Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán en el plazo de Cinco (05) días calendario, en



**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024”**

concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## 6.2 Forma de entrega

### Forma de entrega

SUMINISTRO DE BIENES EN CONCORDANCIA CON EL ÁREA USUARIA

### Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

NO CORRESPONDE

## 7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

### 7.1 Adelantos

NO PREVISTO

### 7.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada EL ÁREA DE ALMACÉN y la conformidad será otorgada por BTN INT N° 115 en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción.

## IMPORTANTE

Cada despacho del producto deberá ir acompañado con una copia del Informe de Calidad del producto que se está adquiriendo y de un documento que contemple la información según el numeral 9.2 de la NTP 321.007:2002, de acuerdo a lo previsto en el último párrafo de la ficha técnica de los productos.

El rotulado deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

## FORMA DE PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS:

| DESCRIPCION DEL ARTICULO     | CARACTERISTICAS DEL ENVASE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIVERES SECOS</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | <ul style="list-style-type: none"><li>- Botellas de 0.900 ml o 1 lt Aproximadamente resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li><li>- Vida útil: de 6 meses desde la fecha de producción.</li><li>- El rotulado de los envases deberá considerar lo dispuesto 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, 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.</li></ul> |
| 2. HOJUELA DE AVENA          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Bolsas de polietileno de alta y/o baja densidad con un contenido aproximado de 10 Kg, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li><li>- Tiempo de vida útil seis (06) meses desde la fecha de producción</li><li>- El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el</li></ul>                                                                                                                         |



**EJERCITO DEL PERU**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/VO 0860 1RA CONVOCATORIA  
"SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y  
SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024"**

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3. FIDEOS VARIOS                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsas de polipropileno de alta y/o baja densidad con un contenido aproximado de 0.250, 0.500 kg, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> <li>- Tiempo de vida útil seis (06) meses desde la fecha de producción</li> <li>- El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.</li> </ul>                                                                                        |
| 4. SAL DE COCINA                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- contenido aproximado de 0.500 kg, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> <li>- Tiempo de vida útil seis (06) meses desde la fecha de producción</li> <li>- El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| 5. FRIJOL CANARIO, CALIDAD EXTRA O PRIMERA.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacos de Yute o de polipropileno rotulados de 1er uso, con un peso aproximado de 50 kg de producto.</li> <li>- Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción.</li> <li>- El rotulado de los envases de los granos deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:20192019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| 6. FRIJOL PANAMITO, CALIDAD EXTRA O PRIMERA. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7. ARROZ PILADO SUPERIOR                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacos de polipropileno o polietileno de 49 o 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li> <li>- Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción. En el rotulado de los envases además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo dispuesto en el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014</li> </ul> |
| 8. AZUCAR RUBIA DOMESTICA                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsa de papel con un contenido aproximado de 50 Kg. resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li> <li>- Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.</li> <li>- El rotulado deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.</li> </ul>                                                                                                                  |
| 9. LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacos de Yute o de polipropileno rotulados de 1er uso, con un peso aproximado de 50 kg de producto.</li> <li>- Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción.</li> <li>- En el rotulado de los envases deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |



**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UE 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024”**

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. ARVEJA PARTIDA, CALIDAD 1 EXTRA. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacos de Yute o de polipropileno rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto.</li> <li>- Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</li> <li>- Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 11. HARINA DE TRIGO                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saco de 50 Kilogramos aprox. resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</li> <li>- Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.</li> <li>- El rotulado de los envases, además de lo contemplado en el artículo el Artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el Artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020)</li> </ul> |

## 8. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

### Requisitos del Proveedor

El Postor o Proveedor deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares (ficha RUC).

El postor o proveedor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.

Para todos los ítems del procedimiento deberá presentar adjunto a la oferta:

- Presentar adjunto a la oferta copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA, (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).

Presentar como parte de la oferta copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA, de los sub ítems 1.7, 1.10, 1.11, 1.12 y 1.14; de acuerdo a lo establecido en el Numeral 6.1.4 del reglamento del SENASA, a nombre del postor.

- Presentar adjunto a la oferta copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.

- Presentar Acta de visita del local alternativo, emitida por la entidad y firmada por el área usuaria, dicho local debe tener las condiciones necesarias para el almacenaje de los artículos a abastecer, por lo cual los postores que deseen participar en el



**EJERCITO DEL PERU**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0004-2023-EP/UO 0860 1RA CONVOCATORIA**  
**“SUMINISTRO DE ALIMENTOS BIENES COMUNES PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y**  
**SUBOFICIALES DE LAS UNIDADES DE FRONTERA DE LA V DE PARA EL AF 2024”**

procedimiento deberán solicitar autorización al correo [organodecontratacionesvde@gmail.com](mailto:organodecontratacionesvde@gmail.com) para ser visitado desde un (01) día después de la convocatoria, hasta un (01) día antes de la presentación de ofertas.

- Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
- Para el ítem 1, el postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, (a excepción del sub ítem 1.7, 1.10, 1.11, 1.12 y 1.14) de los sub-ítems componentes del ítem o de todos ellos que lo conforman, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante.
- Asimismo, deberá presentar una declaración jurada, consignando que las copias de los registros sanitarios de los sub-ítems ofertados, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante, la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de los mismos.
- Presentar copia del PLAN HACCP para los sub ítem del 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.8, 1.9 y 1.13 (víveres secos)

### **3. Condiciones de los bienes a contratar**

#### **3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

##### **3.1.1 Lugar de entrega**

FUERTE MILITAR SARGENTO LORES TENAZOA SITO EN LA CALLE CORNEJO PORTUGAL CON LETICIA S/N - IQUITOS

##### **3.1.2 Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán en el plazo de Cinco (05) días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### **3.2 Forma de entrega**

##### **3.2.1 Forma de entrega**

SUMINISTRO DE BIENES EN CONCORDANCIA CON EL ÁREA USUARIA.

##### **3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes**

NO CORRESPONDE

### **4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

#### **4.1 Adelantos**

NO PREVISTO

#### **4.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por EL ÁREA DE ALMACÉN y la conformidad será otorgada por el BTN INTENDENCIA N° 115 en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción.



#### 4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, ASÍ COMO EL DETALLE QUE CORRESPONDE EN EL CASO DE PAGO A CUENTA.

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN
- Informe del funcionario responsable del BTN INTENDENCIA N° 115, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión

Dicha documentación se debe presentar en el Negociado de Contrataciones de la V DE, sito en la Calle Malecón Tarapacá N° 216-Iquitos.

#### 4.4 Reajuste de los pagos

NO PREVISTO

#### 4.5 Otras penalidades aplicables

NO PREVISTO

#### 4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### 4.7 Condiciones de los consorcios

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS

|                                                |                                                       |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Número máximo de consorciados                  | DOS (02) INTEGRANTES DEL CONSORCIO                    |
| Porcentaje mínimo de participación consorciado | 40% DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO |

#### 4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

##### **Advertencia**

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



## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>10</sup>

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

- Copia simple del certificado o constancia de capacitación en buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos, del personal clave que realizará las entregas.
- Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud.
- Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- Acta de visita de local alternativo emitida por la entidad y firmada por el área usuaria, dicho local debe tener las condiciones necesarias para el almacenaje de los artículos a abastecer (secos y frescos).

#### **PARA LOS SUB ITEM N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.8, 1.9 y 1.13:**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

#### **PARA LOS SUB ITEM N° 1.7, 1.10, 1.11, 1.12 y 1.14:**

Presentar copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA, de acuerdo a lo establecido en el Numeral 6.1.4 del reglamento del SENASA, a nombre del postor.



<sup>10</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

## 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>11</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

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

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

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

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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

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

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

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

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

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

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

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>13</sup>.*

<sup>13</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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

|                                      |               |    |    |
|--------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social: |               |    |    |
| Domicilio Legal :                    |               |    |    |
| RUC :                                | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>14</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>15</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>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 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>15</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° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

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

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2               |  |               |  |    |  |
| 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:

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>16</sup> Ibidem.

<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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4**

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

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

Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>18</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> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>19</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>20</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>19</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>20</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 6**

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

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

Señores

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

**Importante**

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

ANEXO N° 7

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|----------|--------------|
|          |              |
| TOTAL    |              |

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*