

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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

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



**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
007-2024-RPSA-3**

**TERCERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS PARA LOS  
PROGRAMAS PRESUPUESTALES Y HOGARES  
PROTEGIDOS PARA LA RED DE SALUD AREQUIPA  
CAYLLOMA**

**2024**

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

## 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 resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](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 “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</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.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica

<sup>2</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>

de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

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

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

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

#### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

#### Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *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, 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*



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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

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

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GRA SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA  
RUC N° : 20454157592  
Domicilio legal : AV. INDEPENDENCIA BLOCK E N° 600 INT. 424 (Edificios Heroes Anónimos)  
Teléfono: : 054 – 200823 (Anexo 213)  
Correo electrónico: : [ofic-adquisiciones@redperifericaaqp.gob.pe](mailto:ofic-adquisiciones@redperifericaaqp.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS PARA LOS PROGRAMAS PRESUPUESTALES Y HOGARES PROTEGIDOS DE LA RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA:**

| ITEM<br>PAQUETE | DENOMINACIÓN                                | UNIDAD MED. | CANTIDAD TOTAL |
|-----------------|---|-------------|----------------|
| 1               | AJI AMARILLO SECO (AL PESO)                 | KLG         | 6              |
|                 | AJI PANCA SECO (AL PESO)                    | KLG         | 10             |
|                 | ANIS ENTERO                                 | KLG         | 4              |
|                 | ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES                 | UNIDAD      | 45             |
|                 | ARVEJA VERDE SECA ENTERA                    | KLG         | 78             |
|                 | ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G    | UNIDAD      | 1,750          |
|                 | ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL X 170 G    | UNIDAD      | 196            |
|                 | AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES | KLG         | 24             |
|                 | AVENA CON KIWICHA                           | KLG         | 33             |
|                 | AVENA CON MACA                              | KLG         | 28             |
|                 | AVENA CON QUINUA                            | KLG         | 70             |
|                 | AVENA CON SOYA                              | KLG         | 45             |
|                 | BEBIDA HIDRATANTE X 500 ML                  | UNIDAD      | 973            |
|                 | CANELA ENTERA                               | KLG         | 16             |
|                 | CAFÉ INSTANTANEO DESCAFEINADO X 200 g       | UNIDAD      | 40             |
|                 | CAFÉ INSTANTANEO X 200 G                    | UNIDAD      | 48             |
|                 | CHANCACA (AL PESO)                          | KLG         | 32             |
|                 | CLAVO DE OLOR                               | KLG         | 8              |
|                 | CHOCOLATE EN PASTA X 400 G                  | UNIDAD      | 81             |
|                 | CHUÑO BLANCO ENTERO                         | KLG         | 62             |
|                 | COCOA EN POLVO A GRANEL                     | KLG         | 33             |
|                 | COMINO ENTERO                               | KLG         | 11             |
|                 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 520 g      | UNIDAD      | 400            |
|                 | CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 250 G        | UNIDAD      | 314            |
|                 | FIDEO CABELLO DE ANGEL                      | KLG         | 142            |
|                 | FIDEO TALLARÍN N° 32                        | KLG         | 270            |
|                 | FRIJOL CON TOCINO EN CONSERVA X 550 G       | UNIDAD      | 100            |
|                 | GALLETA DE SODA X 40 G APROX                | UNIDAD      | 232            |
|                 | GALLETA VAINILLA X 42 G APROX               | UNIDAD      | 336            |
|                 | GALLETA DE SODA X 48 G APROX                | EMP X 48    | 12             |

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| GALLETA WAFER X 30 G                      | UNIDAD   | 144   |
| GALLETA INTEGRAL CON MIEL X 45 G          | EMP X 48 | 144   |
| GALLETA DE SODA X 48 G APROX              | UNIDAD   | 873   |
| GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA                | KLG      | 38    |
| GELATINA A GRANEL                         | KLG      | 112   |
| HARINA DE KIWICHA                         | KLG      | 70    |
| HARINA DE SOYA                            | KLG      | 60    |
| HARINA PREPARADA X 1 KG                   | UNIDAD   | 96    |
| HARINA DE TRIGO                           | KLG      | 210   |
| HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES       | UNIDAD   | 8     |
| HIGO SECO                                 | KLG      | 32    |
| HONGO SECO                                | KLG      | 5     |
| LAUREL (AL PESO)                          | KLG      | 4     |
| LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX | UNIDAD   | 1,020 |
| MAICENA - ALMIDON DE MAIZ                 | KLG      | 92    |
| MANDIOCA                                  | KLG      | 182   |
| MANI ENTERO                               | KLG      | 95    |
| MANJAR BLANCO X 1 KG                      | UNIDAD   | 24    |
| MANTEQUILLA A GRANEL                      | KLG      | 26    |
| MANTEQUILLA X 450 G                       | UNIDAD   | 60    |
| MERMELADA X 1 KG                          | UNIDAD   | 64    |
| OREGANO ENTERO SECO A GRANEL              | KLG      | 6     |
| PALILLO MOLIDO A GRANEL                   | KLG      | 2     |
| PALLAR CALIDAD EXTRA                      | KLG      | 84    |
| PIMENTÓN EN POLVO A GRANEL                | KLG      | 4     |
| PIMIENTA NEGRA MOLIDA                     | KLG      | 4     |
| POLVO DE HORNEAR A GRANEL                 | KLG      | 10    |
| QUINUA                                    | KLG      | 174   |
| SAL DE MESA A GRANEL                      | KLG      | 120   |
| SALSA DE TOMATE A GRANEL                  | KLG      | 26    |
| SEMOLA A GRANEL                           | KLG      | 120   |
| SILLAO X 1 L                              | UNIDAD   | 48    |
| TE FILTRANTE X 100 SOBRES                 | UNIDAD   | 16    |
| TRIGO ENTERO                              | KLG      | 25    |
| ESENCIA DE VAINILLA X 500 ml              | UNIDAD   | 2     |
| VINAGRE BLANCO X 1 L                      | UNIDAD   | 61    |
| VINAGRE BLANCO X 250 ml                   | UNIDAD   | 3,000 |
| YOGURT X 500 ml                           | UNIDAD   | 384   |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3** de fecha 31 de JULIO del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

## 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

## 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo a la indagación de mercado, se observa que en el presente procedimiento de selección no se podrá distribuir la buena pro, ya que cada empresa que cotizo los productos, puede cumplir con la atención del suministro por la totalidad de productos requeridos por el área usuaria beneficiaria.

## 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al siguiente detalle:

### 1. ALIMENTOS SECOS PARA LOS HOGARES PROTEGIDOS (P.P. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD MENTAL)

- El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta **CIENTO SESENTA Y CUATRO (164)** días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en **CUATRO ENTREGAS**, será responsabilidad del proveedor independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### **CRONOGRAMA DE ENTREGA**

El cronograma varía según la cantidad del bien requerido, el mismo que se detalla en cada uno de los ítems en sus especificaciones técnicas solicitadas por el Área Usuaria.

### 2. ALIMENTOS SECOS PARA LOS PROGRAMAS PRESUPUESTALES

- El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta de **CINCO (05) DÍAS CALENDARIO**, contabilizados al día siguiente de suscrito el Contrato, en **UNICA ENTREGA**, será responsabilidad del proveedor independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### **\*SEGÚN PLIEGO ABSOLUTORIO PUBLICADO EN EL SEACE:**

- **Plazo de entrega del vinagre de 250ml de 15 días calendarios contabilizado desde el día siguiente de suscrito el contrato.**

## 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles)** en caja de la Entidad sito en **Av. Independencia Block E N° 600 Int. 424 Arequipa – Arequipa**.

#### **Importante**

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440 - Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias vigentes (Decreto Supremo N°234-2022-EF).
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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>4</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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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



- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.  
  
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- d) Los postores que apliquen 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° 7)**.

**Advertencia**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

**N ° de Cuenta** : 101-075966  
**Banco** : BANCO DE LA NACIÓN  
**N° CCI<sup>7</sup>** : 01810100010107596668

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>8</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>9</sup> (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>10</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>11</sup>.

### Importante

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

<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>8</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>9</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>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### 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, 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 y el numeral 151.2 del artículo 151 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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos 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>12</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **mesa de partes de la RED DE SALUD AREQUIPA- CAYLLOMA** sito en **Av. Independencia Block E N° 600 Int. 424 (Edificios Héroes Anónimos) – Arequipa**, en el horario de 08:15 horas hasta las 15:15 horas.

Para la suscripción del Contrato, deberá apersonarse a la Oficina de Logística de la Red de Salud Periférica de Arequipa Caylloma **sito en Av. Independencia Block E N° 600 Int. 424 (4to piso) (Edificios Héroes Anónimos) – Arequipa**.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de acuerdo a detalle:

<sup>12</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**1. ALIMENTOS SECOS PARA LOS HOGARES PROTEGIDOS (P.P. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA SALUD MENTAL)**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS MENSUALES** según cronograma detallado en las Especificaciones Técnicas de cada ítem.

**2. ALIMENTOS SECOS PARA LOS PROGRAMAS PRESUPUESTALES**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGO UNICO**.

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

- Recepción del Bien se realizará por parte del Responsable de ALMACEN CENTRAL, sito en Psje. Martinetti 111, Cercado, Arequipa; en el horario de 8:00 a 12:20 y de 14:00 a 16:00 horas.
- Informe del funcionario responsable del Programa Presupuestal requirente emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Guía de Remisión
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA RED DE SALUD AREQUIPA- CAYLLOMA, **SITO EN AV. INDEPENDENCIA BLOCK E N° 600 INT. 424 (EDIFICIOS HÉROES ANÓNIMOS) – AREQUIPA.**

**2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

NO se consideran reajustes de precios en los pagos derivados de la presente convocatoria.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS HOGARES PROTEGIDOS (P.P. PREVENCION Y CONTROL DE LA SALUD)



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



177

##### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ALIMENTOS SECOS- CARACTERISTICAS

1. AREA USUARIA:  
PROGRAMA PRESUPUESTAL 131 CONTROL Y PREVENCION DE LA SALUD MENTAL
2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:  
Adquisición de Alimentos Secos para los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa Caylloma.
3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:  
Abastecer a los Hogares Protegidos de alimentos envasados para la preparación de alimentos y convivencia de usuarios de los Hogares Protegidos de la Red Arequipa Caylloma.
4. FINALIDAD PUBLICA  
La finalidad publica de la presente adquisición es brindar los insumos necesarios para la convivencia de usuarios con necesidades de salud mental dentro de los Hogares Protegidos atendidos en el Programa de Salud Mental
5. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:  
Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO  
Específica de Gasto :23.11.11  
Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios.  
Monto total

##### 6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------|----------|------------------|
| AJI AMARILLO AL SECO (AL PESO) | 6        | KLG              |

##### 6.1. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Nombre: Ají Amarillo Seco Entero</li><li>✓ Nombre Científico: Capsicum baccatum es una especie del género Capsicum de las solanáceas, nativa de Perú</li><li>✓ Nombre Comercial: Ají Amarillo seco</li><li>✓ Descripción: Ají amarillo es un fruto alargado seco, deshidratado, picante, se usa como especia, condimento y verdura. Además de su exquisito sabor, contiene una gran cantidad de vitamina A, vitaminas B, y minerales como el calcio, el magnesio y el potasio, entre otros.</li><li>✓ Color: Anaranjado oscuro, característico del estado seco</li><li>✓ Aspecto-Textura: Firme, exento de defectos que afecten su calidad y libre de materias extrañas, alargado</li><li>✓ Aroma, Olor: Característico al ají, libre de olores extraños</li><li>✓ Sabor: Característico, sabor distintivo al ají con un ligero toque picante, libre de sabores extraños</li><li>✓ Estado: Seco, fresco, limpio y deshidratado</li><li>✓ Humedad: 2%</li><li>✓ Ceniza: 5-7%</li><li>✓ Tamaño: Largo, min 7 cm – máx. 12cm<br/>Ancho, min 2cm – máx. 4cm</li><li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</li></ul> |
| ENVASE                   | El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de   |

X

131





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



116

|          |  |
|----------|--|
|          | Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.<br><br>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.  |
| ROTULADO | El Aji Amarillo debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.<br><br>✓ Nombre del producto<br>✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto<br>✓ Nombre y dirección del fabricante<br>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador<br>✓ Número de registro sanitario<br>✓ Fecha de vencimiento<br>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz" |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

6.2. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                 | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------------|----------|------------------|
| AJI PANCA AL SECO( AL PESO) | 10       | KLG              |

6.3. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre: Aji Panca</li> <li>✓ Nombre Científico: Capsicum Chinense</li> <li>✓ Nombre Comercial: Panca</li> <li>✓ Descripción: El aji Panca es originario del Perú, mide de 10 a más centímetros de largo y 3 centímetros de ancho. Hace parte de la gastronomía peruana sobre todo para saborizar y colorear las preparaciones.</li> <li>✓ Color: Rojo oscuro, característico del estado seco</li> <li>✓ Aspecto-Textura: Bayas largas de aspecto arrugado y brillante</li> <li>✓ Aroma, Olor: Aromático, característico del aji panca</li> <li>✓ Sabor: Muy picante, Característico del aji panca, libre de sabores extraños</li> <li>✓ Estado: Seco, fresco, limpio y deshidratado</li> <li>✓ Humedad: 11% máx</li> <li>✓ Tamaño: Largo, min 7 cm – máx. 14cm<br/>Ancho, min 2cm – máx. 4cm</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b></li> </ul> |
| ENVASE                   | El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que  |

*(Handwritten signature)*

130

**\*SEGÚN PLIEGO ABSOLUTORIO PUBLICADO EN EL SEACE:**

- **Se admiten las presentaciones siguientes:** chocolate en pasta de 300gr, conserva de durazno en almibar por 820 gr., conserva de coctel de frutas por 820 gr.; frijol con tocino por 425 gr.; galleta vainilla por 32 gr.; galleta de soda por 46 gr.; galleta wafer por 29 gr.; galleta integral con miel por 30 gr.; galleta de soda por 46 gr.; leche evaporada por 390 ml.; mantequilla por 390 gr.; vinagre blanco por 2 x 125 ml.
- Cumplimiento de lo requerido con Declaración Jurada. (POLVO DE HORNEAR)
- Cumplimiento de lo requerido con Declaración Jurada. (ITEM: ESENCIA DE VAINILLA).
- Autorización emitida por SENASA. (ITEM: HIERBA LUISA FILTRANTES)



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



|          |  |
|----------|--|
|          | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO | <p>El Aji panca debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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 preenvasados. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> <li>✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</li> <li>✓ Nombre y dirección del fabricante</li> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> <li>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

#### 6.4. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION           | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------|----------|------------------|
| ANIS ENTERO (AL PESO) | 4        | KLG              |

#### 6.5. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del Producto: Anís Grano</li> <li>✓ Nombre Científico: Pimpinella Anisum</li> <li>✓ Características Organolépticas: Grano sano, limpios, exentos de daño causado por ataque de insectos o sustancias extrañas a la naturaleza del producto.</li> <li>✓ Tamaño: Uniforme y propio de la variedad</li> <li>✓ Olor: Característico, agradable</li> <li>✓ Sabor: Ligeramente picante y refrescante, propio del anís</li> <li>✓ Color: Marrón</li> <li>✓ Humedad: máx. 15%</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 06 meses.</li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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</p>   |

129



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



114

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>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.</p> <p>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.</p>  |
| ROTULADO | <p>Debe estar adecuadamente identificado para facilitar si rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Peso Neto</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> <li>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

#### 6.6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                 | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------------|----------|------------------|
| ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES | 45       | UNIDAD           |

#### 6.7. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del Producto: Anís Filtrante</li> <li>✓ Características: Limpio, libre de sustancias y materias extrañas</li> <li>✓ Papel filtro especial para infusiones aromáticas, cada uno empacado en bolsa filtrantes con un peso neto de 15 g</li> <li>✓ Presentación: Caja con 100 sobres de 0.75 gr.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</li> </ul>   |
| NORMAS TECNICAS          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>✓ Ficha técnica del producto</li> </ul>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |

128





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



113

|          |  |
|----------|--|
|          | Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.   |
| ROTULADO | <p>Debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Peso Neto</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> <li>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</li> </ul> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

7. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCIÓN EN SALUD MENTAL  
Meta : 0071 MONITOREO, SUPERVISIÓN, EVALUACIÓN Y CONTROL DEL PROGRAMA EN SALUD MENTAL  
Específica de Gasto : 23.11.11  
Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios.  
Monto total

8. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCIÓN                              | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--|----------|------------------|
| ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL X 170 G | 196      | UNIDAD           |

9. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conserva de trozos de atún en aceite vegetal</li> <li>✓ Presentación: Lata de 170 gr</li> </ul> <p>La conserva de trozos de atún en envase de hojalata, es el producto compuesto por carne de las especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus y Katsuwonus pelamis precocida, con aceite vegetal, agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización.</p> <p>Tipo de Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Los trozos son pedazos de pescado, la mayor parte de los cuales tienen como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.</li> <li>✓ La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm no será superior al 30 % del peso</li> </ul> |
|--------------------------|---|

7

127



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



112

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>escurrido del contenido de la lata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deberán estar libres de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, agallas y vísceras.</li> <li>✓ El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.</li> <li>✓ <b>Peso neto:</b> 170 gr</li> <li>✓ <b>Peso escurrido:</b> 120 gr</li> <li>✓ <b>Olor:</b> Deberá ser característico del producto, no debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad</li> <li>✓ <b>Color:</b> Uniforme y característico del producto, libre de coloraciones ennegrecimientos anormales. No debe presentar claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido</li> <li>✓ <b>Sabor:</b> Característico del producto libre de sabores extraños debido a otras causas. No debe presentar sabores objetables, inconfundibles que sean signos de ranciedad</li> <li>✓ <b>Textura:</b> Firme propio del producto y no deberá tener espinas duras.</li> <li>✓ No debe presentar: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) carne excesivamente blanda no característica de la especie; o</li> <li>b) Carne excesivamente dura no característica de la especie, o</li> <li>c) Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul> </li> <li>✓ <b>Del aceite:</b> El color, olor y sabor del aceite vegetal será característico, exento de olores y sabores extraños o rancios</li> <li>✓ <b>Fecha de vencimiento:</b> No menor de 24 meses.</li> </ul> |
| EMPAQUE  | <p>El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.</p> <p>Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.</p> <p>Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Versión 04 Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.</p>   |
| ROTULADO | <p>Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).</p> <p>El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por</p>   |

2

126



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



117

|         |  |
|---------|--|
|         | Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado. |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

10. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCIÓN EN SALUD MENTAL  
Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO  
Específica de Gasto :23.11.11  
Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios.  
Monto total

11. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCIÓN    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------|----------|------------------|
| AVENA CON SOYA | 45       | KLG              |

11.1. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <p>Nombre: Soya y Avena<br/>Nombre comercial: Hojuela de avena precocida con soya<br/>Calidad: De primera<br/>Grupo de alimentos: Cereales y derivados<br/>Unidad de medida: Kilogramo (kg)<br/>Descripción General: Es el producto obtenido de la soja previamente limpiada, precocita o no y que han sido formados en hojuelas, escamas o copos junto a la avena<br/>Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses<br/>Presentación: Bolsa de 1 KG</p>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| ROTULADO                 | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de</p>   |

175





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



110

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> <li>- condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso;</li> <li>- valor nutricional por 100 gramos de producto.</li> </ul> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

11.2. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------|----------|------------------|
| CANELA ENTERA | 16       | KLG              |

11.3. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: La Canela Entera es muy versátil y se puede usar para preparar diferentes platos de la repostería, como arroz con leche, flan, natillas, galletas, bizcochos, tartas y más.</li> <li>✓ Calidad: De primera a granel.</li> <li>✓ Características Organolépticas: Aspecto uniforme libre de toda materia extraña, hongos, mohos, color, sabor y olor característico.</li> <li>✓ Aspecto: Rama</li> <li>✓ Color: Marrón, anaranjado, característico</li> <li>✓ Olor: Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos</li> <li>✓ Sabor: Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos</li> <li>✓ Textura: Típica del producto</li> <li>✓ Otra: Ausencias materias extrañas</li> <li>✓ ENVASE: Entera, embolsado transparente de 1 kilo.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses</b></li> <li>Presentación: Bolsa de 1 KG</li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |

124



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



109

|          |   |
|----------|---|
| ROTULADO | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> <li>- condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>  |

11.4. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                            | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--|----------|------------------|
| CAFÉ INSTANTANEO DESCAFEINADO X 200 GR | 40       | UNIDAD           |

11.5. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto:</li> <li>✓ Características: Café descafeinado en polvo instantáneo x 200 grs.</li> <li>✓ Color: Marrón, característico</li> <li>✓ Olor: Agradable olor intenso. Exento de olores atípicos</li> <li>✓ Sabor: Fragante y energético. Exento de sabores atípicos</li> <li>✓ Textura: Típica del producto</li> <li>✓ Otra: Ausencias materias extrañas</li> <li>✓ El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación, Deberá presentar marca, calidad, procedencia, fecha de Producción, fecha límite de consumo del producto y Registro sanitario, calidad de primera.</li> </ul> <p>Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses<br/>Presentación: Sobre de 200 gr</p> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia</p>   |

X

173



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



108

|          |   |
|----------|---|
|          | y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.  |
| ROTULADO | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> </ul> <p>condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

11.6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION      | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------|----------|------------------|
| CHANCACA AL PESO | 32       | KLG              |

11.7. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del bien: CHANCACA O PANELA</li> <li>✓ Denominación técnica: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo de alimentos: No Perecibles</li> <li>Grupo de alimentos: Azúcar y derivados</li> <li>Unidad de medida: Kilogramo (kg)</li> </ul> </li> <li>✓ Descripción General: La chancaca o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro, en estado sólido y compacto.</li> <li>✓ La chancaca o panela es fuente de azúcar y otros componentes nutritivos, proveniente del jugo de caña de azúcar concentrado a alta temperatura. Se presenta en bloques compactos de acuerdo a la forma del moldeado recibido. Se utiliza en la preparación de dulces, bebidas y como endulzante en mezclas con otros alimentos.</li> <li>Fecha de vencimiento: No menor de 06 meses</li> <li>Presentación: Bolsa.</li> </ul> |
| ENVASE                   | El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la  |

102

102





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



107

|          |   |
|----------|---|
|          | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> </ul> <p>condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>  |

11.8. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------|----------|------------------|
| CLAVO DE OLOR | 8        | KLG              |

11.9. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del Producto: Clavo de Olor</li> <li>✓ Nombre Científico: Pimpinella Anisum</li> <li>✓ Características: Clavo, botones florales, maduros y desecados de clavo</li> <li>✓ Aspecto: Característico de la especia</li> <li>✓ Color: Marrón oscuro a negro</li> <li>✓ Olor: Aroma fuerte, caliente y rico. Exento de olor atípico</li> <li>✓ Sabor: Picante ácido, fuerte y amargo. Exento de sabores atípicos</li> <li>✓ Textura: Típica del producto</li> <li>✓ Otras: Ausencia materias extrañas</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</li> <li>✓ Presentación de 500 Gr</li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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</p>  |

171



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



106

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO | <p>Debe estar adecuadamente identificado para facilitar si rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Peso Neto</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> <li>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

11.10. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| CHOCOLATE EN PASTA X 400GR | 81       | UNIDAD           |

11.11. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CALIDAD: De Primera</li> <li>✓ CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: El chocolate es una mezcla de por lo menos 35% de pasta de cacao, con otros ingredientes como emulsionantes, antiespumantes, antioxidantes, entre otros. Estos deben ser de uso alimentario de acuerdo a las especificaciones de la Norma Técnica Peruana N° 208.002:2008</li> <li>✓ (INDECOPI) y del Codex Alimentarius CODEX STAN 87.</li> <li>✓ Manteca de cacao Mínimo 18% del Extracto Seco.</li> <li>✓ Extracto seco magro de cacao Mínimo 14% del Extracto Seco.</li> <li>✓ Total, extracto seco de cacao Mínimo 35%.</li> <li>✓ Almidón Menos de 8%.</li> <li>✓ Materias extrañas Ausencia.</li> <li>✓ Contenido de edulcorante Especificar</li> <li>Fecha de Vencimiento: No menor a 12 meses</li> <li>Presentación: Bolsa de 400 KG</li> </ul> |
| NORMAS TECNICAS          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>✓ Ficha técnica del producto</li> </ul>   |

✓

120





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



105

|          |  |
|----------|--|
| ENVASE   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO | <p>Debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Peso Neto</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> </ul> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

11.12. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------|----------|------------------|
| CHUÑO BLANCO ENTERO | 62       | KLG              |

11.13. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <p>Ver Ficha Técnica aprobada adjunta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alimento elaborado mediante un proceso de deshidratación de tubérculos a través de sucesivos congelamientos (con protección solar), sumergido en agua corriente (río) y secado al sol. La tunta posee color blanco, superficie áspera con hendiduras, propias de los ojos del tubérculo que le dio origen. El chuño blanco es un término que generaliza a la tunta y la moraya, en zonas alejadas a las zonas de producción y consumo.</li> <li>✓ Olor: Característico del producto</li> <li>✓ Color: Blanco o grisáceo</li> <li>✓ Inocuidad: Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</li> <li>✓ Presentación de 500 Gr</li> </ul> |
|--------------------------|--|

2

119



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



104

|          |  |
|----------|--|
| ENVASE   | El envase que contiene a la tunta o chuño blanco 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.    |
| ROTULADO | El rotulado de la tunta o chuño blanco, deberá cumplir con lo indicado en el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante - D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, así como con lo indicado en la NMP 001:2014 y en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014). |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

11.14. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------|----------|------------------|
| COCOA EN POLVO X 1KG | 33       | KLG              |

11.15. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del Producto: Polvo de cacao Natural</li> <li>✓ Descripción: Producto obtenido de la molienda de la torta de cacao, resultante del prensado hidráulico del licor de cacao</li> <li>✓ Características Organolépticas: Aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característico altamente soluble.</li> <li>✓ Olor: Característico al cacao, agradable</li> <li>✓ Color: Marrón</li> <li>✓ Sabor: Amargo</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses.</li> <li>✓ Presentación de 1 KG</li> </ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| ROTULADO                 | <p>Debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del producto</li> </ul>   |

X

118



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



103

|         |  |
|---------|--|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre, razón social y envasador o vendedor o importador</li> <li>✓ Peso Neto</li> <li>✓ Número de registro sanitario</li> <li>✓ Fecha de vencimiento</li> <li>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</li> </ul> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

11.16. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------|----------|------------------|
| COMINO ENTERO | 11       | KLG              |

11.17. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: La Canela Entera es muy versátil y se puede usar para preparar diferentes platos de la repostería, como arroz con leche, flan, natillas, galletas, bizcochos, tartas y más.</li> <li>✓ Calidad: de primera</li> <li>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</li> <li>✓ ASPECTO: Gránulos</li> <li>✓ COLOR: Amarillo verdoso</li> <li>✓ OLOR: Característico a comino</li> <li>✓ SABOR: Sabor de primera a granel.</li> <li>Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses</li> <li>Presentación: Bolsa de 500 GR</li> </ul>   |
| NORMAS TÉCNICAS          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>✓ Ficha técnica del producto</li> </ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| ROTULADO                 | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> </ul>  |

2

117





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



102

|         |  |
|---------|--|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> </ul> <p>condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.</p> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

11.18. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                              | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--|----------|------------------|
| CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X<br>520G | 400      | UNIDAD           |

11.19. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nombre del Producto: Latas 520gr. Aprox.</li> <li>✓ Calidad: De primera</li> <li>✓ Descripción: Duraznos en conserva en mitades.</li> <li>✓ Características Organolépticas: Aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor y olor característico altamente soluble.</li> <li>✓ Aroma: Intenso</li> <li>✓ Color: Intentos y homogéneo, característico del durazno.</li> <li>✓ Sabor: Característico del durazno maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.</li> <li>✓ Apariencia Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas propias del durazno.</li> <li>✓ Seguridad: Procedencia de Registro Sanitario con fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor a 24 meses</li> <li>✓ Presentación: Lata de 520gr.</li> </ul> |
| NORMAS TECNICAS          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>✓ Ficha técnica del producto</li> </ul>   |
| ENVASE                   | El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.   |
| ROTULADO                 | Debe estar adecuadamente identificado para facilitar si rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, 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  |

✓

116



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



101

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso neto:</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante</li> <li>- Número de Registro sanitario</li> <li>- Fecha de producción y de vencimiento</li> <li>- Código clave de lote</li> <li>- Condiciones especiales de conservación</li> <li>- Instrucciones de uso</li> <li>- Valor nutricional por 100gr de Producto</li> </ul> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

11.20. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------|----------|------------------|
| GALLETAS DE SODA X 40 G APROX. | 232      | UNIDAD           |

11.21. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Galleta de Soda x 40 g aproximadamente</li> <li>✓ Galletas crocantes</li> <li>✓ Presentación de 40 gr aproximadamente</li> <li>✓ Fecha de vencimiento No menor de 12 meses</li> </ul>  |
| EMPAQUE                  | El envase (o envase primario) 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. Se adjunta declaración jurada.  |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> <li>8. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ol> |
| ACABADO                  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

12. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

X

115



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



100

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON  
SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO  
Especifica de Gasto :23.11.11  
Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios.  
Monto total

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0071 MONITOREO, SUPERVISION, EVALUACION Y CONTROL DEL  
PROGRAMA EN SALUD MENTAL  
Especifica de Gasto :23.11.11  
Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios.  
Monto total

13. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------|----------|------------------|
| GALLETA VAINILLA X 42 G APROX. | 336      | UNIDAD           |

14. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Galleta vainilla x 42 g aproximadamente</li> <li>✓ Galletas dulces sabor vainilla</li> <li>✓ Presentación de 42 gr aproximadamente</li> <li>✓ Fecha de vencimiento No menor de 08 meses</li> </ul>  |
| EMPAQUE                  | El envase (o envase primario) 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. Se adjunta declaración jurada.   |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>9. Nombre del producto</li> <li>10. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>11. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>12. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>13. Número de registro sanitario</li> <li>14. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>15. Código o clave de lote</li> <li>16. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul> |
| ACABADO                  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

15. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0071 MONITOREO, SUPERVISION, EVALUACION Y CONTROL DEL  
PROGRAMA EN SALUD MENTAL  
Especifica de Gasto :23.11.11

X

114





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



99

Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios.

Monto total

16. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------|----------|------------------|
| GALLETA DE SODA X 48 G APROX. | 12       | EMPAQUE X 48     |

16.1. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Galleta de Soda x 48 g aproximadamente</li> <li>✓ Galletas crocantes</li> <li>✓ Presentación empaque x 48</li> <li>✓ Fecha de vencimiento No menor de 12 meses</li> </ul>  |
| EMPAQUE                  | El envase (o envase primario) 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. Se adjunta declaración jurada.  |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>17. Nombre del producto</li> <li>18. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>19. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>20. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>21. Número de registro sanitario</li> <li>22. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>23. Código o clave de lote</li> <li>24. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul> |
| ACABADO                  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

16.2. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------|----------|------------------|
| GALLETA WAFER X 30 G | 144      | UNIDAD           |

16.3. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Galleta Wafer</li> <li>✓ Sabor chocolate</li> <li>✓ Peso 30 gr aproximadamente</li> <li>✓ Categoría: botanas, snacks dulces, dulces de chocolate, galletas wafer</li> <li>✓ Fecha de vencimiento no menor a 12 meses</li> </ul> |
| EMPAQUE                  | El envase (o envase primario) 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   |

X

113



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



98

|          |   |
|----------|---|
|          | manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Se adjunta declaración jurada.   |
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <p>25. Nombre del producto<br/>26. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.<br/>27. Nombre y dirección del fabricante<br/>28. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.<br/>29. Número de registro sanitario<br/>30. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.<br/>31. Código o clave de lote<br/>32. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

16.4. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                       | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------------------|----------|------------------|
| GALLETAS INTEGRAL CON MIEL X 45 G | 144      | EMPAQUE X 48     |

16.5. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Galleta Integral con miel X 45 G aproximadamente<br/>✓ Galletas con salvado de trigo con sabor a miel – con fibra<br/>✓ Presentación empaque X 48<br/>✓ Fecha de vencimiento No menor de 04 meses.</p>   |
| EMPAQUE                  | El envase (o envase primario) 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.   |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <p>33. Nombre del producto<br/>34. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.<br/>35. Nombre y dirección del fabricante<br/>36. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.<br/>37. Número de registro sanitario<br/>38. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.<br/>39. Código o clave de lote<br/>40. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |

✓

112





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



97

ACABADO

El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.

17. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO  
Específica de Gasto :23.11.11  
Fuente de Financiamiento :Recursos Ordinarios  
Monto total

18. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION       | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------|----------|------------------|
| GELATINA A GRANEL | 112      | KLG              |

18.1. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>Características Organolépticas</li> <li>✓ En buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de toda materia extraña, color, sabor (fresa, naranja, limón y piña) y olor característico al tipo de sabor.</li> <li>✓ Seguridad: por ser un producto de fácil adulteración se requiere el registro sanitario vigente del proveedor que autoriza a la empresa donde adquiere el producto la producción y comercialización garantizando la pureza de sus componentes.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 24 meses</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 KG</li> </ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| ROTULADO                 | <p>El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> </ul>  |

✓

111



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



|         |  |
|---------|--|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y o en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> <li>- condiciones especiales de conservación; instrucciones de uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.</li> </ul> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.2. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION       | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------|----------|------------------|
| HARINA DE KIWICHA | 70       | KLG              |

18.3. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Denominación técnica:<br/>Tipo de Alimentos: No perecibles<br/>Grupo de Alimentos: Cereales y derivados<br/>Unidad de medida: Kilogramo (kg)<br/>Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína; elaborado a base de granos seleccionados de Kiwicha.</li> <li>✓ CARACTERÍSTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li> <li>- Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li> <li>- Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</li> <li>- La harina de kiwicha extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li> <li>- No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</li> <li>- No permitirá aquella harina de kiwicha extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina.</li> <li>- Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.</li> <li>- No se permitirá aquella harina de kiwicha extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.</li> </ul> </li> <li>✓ Olor: Característico</li> <li>✓ Sabor: Característico</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 KG</li> </ul> |
|--------------------------|--|



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



45

|          |  |
|----------|--|
| ENVASE   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Condiciones de conservación.</li> <li>Valor nutricional por 100 gramos del producto.</li> </ol> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.4. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------|----------|------------------|
| HARINA DE SOYA | 60       | KLG              |

A

109





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



94

18.5. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Harina de color ligeramente claro, sin ningún matiz rojo o gris, el olor debe ser neutro, libre de olores fungosos, quemados o rancios y de sabor típico, libre de sabor fungoso, quemado, pulrido, rancio u otro desagradable</li> <li>CARACTERISTICAS</li> <li>✓ Color: Abano</li> <li>✓ Olor: Característico</li> <li>✓ Forma: Harina</li> <li>✓ Aspectos: Característico del producto</li> <li>✓ Energía Metabolizable: 310 kcal/kg EM</li> <li>✓ Tenor mínimo de proteína bruta: 42%</li> <li>✓ Tenor mínimo de extracto etéreo: 0.8%</li> <li>✓ Tenor máximo de fibra cruda: 8%</li> <li>✓ Tenor máximo de minerales totales o cenizas: 7.5%</li> <li>✓ Tenor máximo de humedad: 12.50%</li> <li>✓ Calcio: min 0.1 % - máx. 0.5%</li> <li>✓ Tenor de fósforo: min 0.3%</li> <li>✓ Carbonato de calcio: 0.1%</li> <li>✓ Cloruro de sodio: 0.1%</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 500 KG</li> </ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p>  |
| ROTULADO                 | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>k) Nombre del producto.</li> <li>l) Forma en que se presenta.</li> <li>m) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y</li> </ul> |

2

108



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



93

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</p> <p>n) Peso del producto envasado.</p> <p>o) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</p> <p>p) Sistema de identificación del lote de producción.</p> <p>q) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</p> <p>r) Número del Registro Sanitario.</p> <p>s) Condiciones de conservación.</p> <p>t) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</p> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------------|----------|------------------|
| HIERBA LUISA FILTRANTE X 100 SOBRES | 8        | UNIDAD           |

18.7. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Descripción: Hierba Luisa es ampliamente reconocida por su suave sabor dulce, refrescante y con un aroma cítrico. Esta hierba se utiliza tradicionalmente como infusión después de cenar para promover la digestión sana, aliviar el malestar estomacal ocasional y dar una sensación de saciedad. Su efecto calmante también hace de esta infusión una elección perfecta en cualquier momento que tu necesites relajarte.</li> <li>✓ Características: Limpio, libre de sustancias y materias extrañas - Papel filtro especial para infusiones aromáticos</li> <li>✓ Olor: Intenso, característico del producto</li> <li>✓ Sabor: Sui generis, semejante a limón</li> <li>✓ Color: Verduzco</li> <li>✓ La hierba luisa no deberá tener partículas tan finas que atraviesen los poros del papel filtrante, por lo que no deberá quedar apreciable sedimento en el recipiente donde se haga la infusión.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses</li> <li>✓ Presentación: Caja con 100 sobres de 0.75 gr. Cada uno empacado en bolsas filtrantes con un peso neto de 15 g</li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia</p>  |

107



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



92

|          |   |
|----------|---|
|          | y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.  |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO"- Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>d) Peso del producto envasado.</li> <li>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>f) Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>h) Número del Registro Sanitario.</li> <li>i) Condiciones de conservación.</li> <li>j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.8. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
| HIGO SECO   | 32       | KLG              |

18.9. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Descripción: Higos secos de las variedades cuello dama, secados al sol</li> <li>✓ En buen estado de conservación, aspecto y tamaño uniforme libre de toda materia extraña</li> <li>✓ Olor: característico del producto</li> <li>✓ Sabor: Sui generis, característico del producto</li> <li>✓ Color: característico del producto</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 08 meses</li> </ul> |
|--------------------------|--|

106





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



91

|          |   |
|----------|---|
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramos</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 500 kg</li> </ul>   |
| ENVASE   | <p>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.</p> <p>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.</p>  |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO"- Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>d) Peso del producto envasado.</li> <li>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>f) Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>h) Número del Registro Sanitario.</li> <li>i) Condiciones de conservación.</li> <li>j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>  |

18.10. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
|-------------|----------|------------------|

105



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



|            |   |     |
|------------|---|-----|
| HONGO SECO | 5 | KLG |
|------------|---|-----|

18.11. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Descripción: Hongos deshidratados que crecen de manera natural y conjunta a las plantaciones de pino radiata</li> <li>Características:</li> <li>✓ Apariencia: Hongo Seco</li> <li>✓ Olor: característico del producto</li> <li>✓ Sabor: Característico del producto</li> <li>✓ Color: característico del producto</li> <li>✓ Humedad: 5% máx.</li> <li>✓ Diferencia color: N/A</li> <li>✓ Acides Libre: 0,4% máx.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses</li> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramos</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 kg</li> </ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p>  |
| ROTULADO                 | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>d) Peso del producto envasado.</li> <li>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>f) Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> </ol> |





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



89

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>h) Número del Registro Sanitario.<br/>i) Condiciones de conservación.<br/>j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</p> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.12. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------|----------|------------------|
| LAUREL A PESO | 4        | KLG              |

18.13. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad: De Primera</li> <li>✓ Nombre Comun: Laurel</li> <li>✓ Descripción: Hojas secas, simples alternas, helicoidales, sin estipulas, con pelos estrellados diminutos en ambas caras, elíptico-lanceoladas a oblongas, con acumen corto, de 5 a 20cm de largo por 2 a 5cm de ancho, enteras, dispuestas en espiral, ásperas verdes oscuras y opacas por arriba y verdes más claros por debajo.</li> <li>✓ Características:</li> <li>✓ Apariencia: Hojas secas</li> <li>✓ Olor Aroma: Fuerte y agradable, característico del producto</li> <li>✓ Sabor: Intenso y un poco amargo Característico del producto</li> <li>✓ Color: Verdes oscuros, característico del producto</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 08 meses</li> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramos</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 kg</li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO                 | Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995   |

✓

103



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



98

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>"PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO"- Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>d) Peso del producto envasado.</li> <li>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>f) Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>h) Número del Registro Sanitario.</li> <li>i) Condiciones de conservación.</li> <li>j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.14. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------------|----------|------------------|
| LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA x 400 G | 1020     | UNIDAD           |

18.15. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del bien: LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA</li> <li>✓ Denominación técnica:</li> <li>✓ Tipo de alimentos: No perecibles</li> <li>✓ Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos</li> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramos (kg)</li> <li>✓ Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. Desarrollada con tecnología de ultrafiltración para aquellos que quieren disfrutar del delicioso sabor de la leche, pero son intolerantes a la lactosa. Aporta nutrientes propios de la leche como proteínas de alta calidad, calcio y fósforo, que promueven el crecimiento, conservan la masa muscular y mantienen huesos y dientes. Además, está enriquecida con vitaminas A y D.</li> <li>✓ La leche evaporada se clasifica de acuerdo a su contenido graso en leche evaporada entera, leche evaporada parcialmente descremada y leche evaporada descremada.</li> </ul> |
|--------------------------|---|

✓

102



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



87

|          |  |
|----------|--|
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se podrá adicionar aditivos alimenticios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en su última versión vigente, en las dosis establecidas para la leche evaporada.</li> <li>✓ La leche evaporada entera no necesita refrigeración cuando el envase está cerrado herméticamente, almacenándose en una temperatura de medio ambiente; una vez abierto el envase del producto se deberá consumir inmediatamente o refrigerar.</li> <li>✓ Requisitos organolépticos</li> <li>✓ Color: Blanco a crema</li> <li>✓ Olor: Agradable, libre de olores extraños</li> <li>✓ Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses</li> <li>✓ Unidad de medida: Unidad</li> <li>✓ Presentación: Lata de 400 g aproximadamente</li> </ul>   |
| ENVASE   | <p>Envase primario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños.</li> <li>✓ Bolsas de polietileno extruido de baja densidad con espesor mínimo de 2.5 milésimos de pulgada y barrera protector a la luz (Coextruido 3 capas blanco, negro y cristal).</li> <li>✓ Envase multilaminado compuesto de cartón, aluminio y polietileno (tetra brik). De preferencia deberá presentar abre fácil.</li> </ul> <p>Envase secundario: El sobre-empaque deberá estar diseñado para proteger los productos, pudiendo ser bolsón de polietileno de mínimo 3 milésimas de pulgada de espesor, el mismo que deberá presentar sellado térmico o precintado que garantice hermeticidad y seguridad o jabs plásticas reciclables y/o cajas de cartón a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.</p> <p>El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y</li> </ol>  |

101





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



36

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</p> <p>d) Peso del producto envasado.</p> <p>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</p> <p>f) Sistema de identificación del lote de producción.</p> <p>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</p> <p>h) Nombre del país donde se elaboró el producto.</p> <p>i) Número del Registro Sanitario.</p> <p>j) Condiciones de conservación.</p> <p>k) Valor nutricional por 100 gramos del producto.</p> <p>La información sobre el valor nutricional debe consignarse en el orden siguiente:</p> <p>✓ La cantidad de energía expresada en kilocalorías (kcal).</p> <p>✓ El número en gramos de proteína, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimentos.</p> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario (no tóxica), la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>  |

18.16. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------|----------|------------------|
| MAICENA ALMIDON DE MAIZ | 92       | KLG              |

18.17. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Denominación del bien: Mandioca</p> <p>✓ Nombre del Producto: Almidón de Mandioca</p> <p>✓ Descripción: El almidón de mandioca se extrae de las raíces de la mandioca (tapioca, yuca o casave). Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable.</p> <p>✓ Textura: esponjosa, propiedades espesantes. Suave al tacto, exenta de humedad</p> <p>✓ Color: Blanco</p> <p>✓ Olor y sabor: Característico del producto</p> <p>✓ Aspecto: Limpio uniforme y libre de insectos</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses</p> <p>✓ Presentación: 500 Gr</p> |
| ENVASE                   | <p>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 desagrables. 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</p>  |

2

100



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



9.5

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>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).</p> <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Primario: Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado.</li> <li>✓ Secundario: Bolsas de papel kraft triple hoja o cajas corrugadas u otro material apropiado.</li> </ul> <p>El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>   |
| ROTULADO | <p>Los envases el producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117 "del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" – Adoptada 1985, enmendada 1991, 199, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Forma en que se presenta.</li> <li>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>d) Peso del producto envasado.</li> <li>e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>f) Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>h) Número del Registro Sanitario.</li> <li>i) Condiciones de conservación.</li> </ol> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> <p>En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> |

99



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



84

ACABADO

El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.

18.18. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
| MANDIOCA    | 182      | KLG              |

18.19. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del bien: Mandioca</li> <li>✓ Nombre del Producto: Almidón de Mandioca</li> <li>✓ Descripción: El almidón de mandioca se extrae de las raíces de la mandioca (tapioca, yuca o casave). Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable.</li> <li>✓ Textura: esponjosa, propiedades espesantes. Suave al tacto, exenta de humedad</li> <li>✓ Color: Blanco</li> <li>✓ Olor y sabor: Característico del producto</li> <li>✓ Aspecto: Limpio uniforme y libre de insectos</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses</li> <li>✓ Presentación: 500 Gr</li> </ul>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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).</p> <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Primario: Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado.</li> <li>✓ Secundario: Bolsas de papel kraft triple hoja o cajas corrugadas u otro material apropiado.</li> </ul> <p>El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> |

90





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



83.

|          |  |
|----------|--|
| ROTULADO | <p>Cada envase mandioca debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;</li> <li>✓ nombre de la variedad (facultativo);</li> <li>✓ nombre y dirección del envasador y/o expedidor; país de origen y, facultativamente;</li> <li>✓ nombre del lugar, distrito o región de producción;</li> <li>✓ categoría extra;</li> <li>✓ calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);</li> <li>✓ peso neto;</li> <li>✓ instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);</li> <li>✓ número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.20. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
| MANI ENTERO | 95       | KLG              |

18.21. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del bien: Maní Entero</li> <li>✓ Denominación Técnica: Arachis hypogaea L.</li> <li>✓ Tipo de alimentos No perecibles</li> <li>✓ Grupo de alimentos: Leguminosas</li> <li>✓ Unidad de Medida: Kilogramo (kg)</li> <li>✓ Descripción General: El maní es una leguminosa también conocido como cacahuate y pertenece a la variedad de la especie Arachis Hypogae L</li> <li>✓ Características: <p>El fruto es una legumbre de desarrollo subterráneo, oblonga, inflada, de 2-5 x 1-1.3 cm, de paredes gruesas, reticuladas y veteadas, con 1-4 (-6) semillas. Estas últimas tienen un tegumento de color rojizo oscuro, son oblongas y de unos 5 -10 mm de diámetro.</p> <p>El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.</p> <p>Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en:</p> </li> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramos</li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 kg</li> <li>✓ Fecha de Vencimiento: No menor a 06 meses</li> </ul> |
|--------------------------|---|

97



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



82

|          |  |
|----------|--|
| ENVASE   | <p>El maní deberá ser comercializado en bolsas de polietileno de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase 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.</p>  |
| ROTULADO | <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Contenido neto aproximado, en kilogramos.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.</li> <li>Sistema de identificación de lote</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera</li> </ol> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.22. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------|----------|------------------|
| MANJAR BLANCO X 1kg | 24       | UNIDAD           |

18.23. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Denominación del bien: MANJAR BLANCO</li> <li>✓ Denominación técnica:</li> <li>✓ Tipo de alimentos: No Perecibles</li> <li>✓ Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos</li> <li>✓ Unidad de medida: Kilogramo (kg)</li> <li>✓ Descripción General: El manjar blanco o dulce de leche se obtiene por la concentración de la leche por el tratamiento de evaporación y el agregado de sólidos en forma de azúcar</li> <li>✓ Características: Es un producto obtenido por concentración, mediante calor, a presión normal en todo o parte del proceso, de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/o otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias y aditivos permitidos como ingredientes facultativos está permitido: mono y/o disacáridos hasta un máximo de 40 % de los azúcares totales, almidones o almidones modificados, hasta un máximo de 0.5 g/100 ml</li> </ul> |
|--------------------------|---|

8

96





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



81

|          |   |
|----------|---|
|          | <p>de leche, grasa vegetal como ingrediente alternativo a la grasa de leche, en cuyo caso deberá ser declarado en el rótulo, bicarbonato de sodio u otros neutralizantes autorizados.</p> <p>Se podrán emplear los aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius en su versión vigente, así como aquellos permitidos por la entidad sanitaria nacional competente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Color: Crema a castaño acaramelado.</li> <li>✓ Sabor: Característico al producto.</li> <li>✓ Olor: Característico al producto.</li> <li>✓ Consistencia: Cremosa o pastosa.</li> <li>✓ Fecha de Vencimiento: <b>No menos de 08 meses</b></li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 kg</li> </ul>  |
| ENVASE   | <p>Los envases y embalajes a utilizarse, serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>  |
| ROTULADO | <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre del producto.</li> <li>b) Contenido neto aproximado, en kilogramos.</li> <li>c) Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>d) Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA.</li> <li>e) Sistema de identificación de lote</li> <li>f) Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>g) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera</li> </ul> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>  |

18.24. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------|----------|------------------|
| MANTEQUILLA A GRANEL | 26       | KLG              |

18.25. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.</li> <li>✓ La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.</li> <li>✓ Sabor y olor: De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza</li> <li>✓ Color: Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro</li> </ul> |
|--------------------------|--|

95



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



|          |  |
|----------|--|
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aspecto: De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 04 meses.</li> </ul>  |
| ENVASE   | El envase (o envase primario) 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. Se adjunta declaración jurada.   |
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.26. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------|----------|------------------|
| MANTEQUILLA X 450 g | 60       | KLG              |

18.27. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.</li> <li>✓ La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.</li> <li>✓ Sabor y olor: De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza</li> <li>✓ Color: Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro</li> <li>✓ Aspecto: De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas</li> <li>✓ Presentación de 450 g</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 04 meses.</li> </ul> |
| NORMAS TECNICAS          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>✓ Ficha técnica del producto</li> </ul>   |

46 94



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



79

|          |   |
|----------|---|
| ENVASE   | El envase (o envase primario) 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. Se adjunta declaración jurada.  |
| ROTULADO | Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.28. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION     | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------|----------|------------------|
| MERMELADA X 1kg | 64       | KLG              |

18.29. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: Pasta de fruta semisólida, gelatinosa, para untar, preparada a partir de frutas enteras, de pulpa de fruta de fresa, jugos concentrados de fruta de fresa, que puede contener trozos de la fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos.</li> <li>✓ Calidad: de primera</li> </ul> CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ASPECTO: producto fresco, en buen estado de madurez exentos de daños causados por agentes externos.</li> <li>✓ COLOR: Rojizo brillante y atractivo</li> <li>✓ OLOR: Característico de la fruta</li> <li>✓ SABOR: Dulce – Varios entre ellos, fresa, naranja, piña</li> <li>✓ TEXTURA: Gelificada sin demasiada rigidez</li> <li>✓ Presentación: En bolsa 1Kg</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</li> </ul> |
| ENVASE                   | El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.   |

✓

93





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



78

|          |  |
|----------|--|
|          | 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.  |
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.30. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                  | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------------------|----------|------------------|
| OREGANO ENTERO SECO A GRANEL | 6        | KLG              |

18.31. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Descripción del Producto: El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condimento y en medicina por sus propiedades tónicas digestivas, estimulantes y expectorantes.</p> <p>✓ Calidad: de primera.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p> <p>✓ ASPECTO: Hojas ovales, partidas en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico, sin magulladuras y sin presencia de manchas ajenas a su característica normal, sin presencia de hongos ni picaduras por insectos, ni daños mecánicos.</p> <p>✓ COLOR: Verde claro a verde ligero oscuro</p> <p>✓ OLOR: Característico Aromático.</p> <p>✓ SABOR: Característico con tonos amargos.</p> <p>Fecha de vencimiento: No menor de 08 meses.</p> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p>   |

42



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



77

|          |  |
|----------|--|
|          | Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias  |
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.32. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------|----------|------------------|
| PALILLO MOLIDO A GRANEL | 2        | KLG              |

18.33. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: El Palillo (curcuma) es un sazón ideal para darle a sus comidas un color amarillo y un sabor especial gracias sus ingredientes especiales como el palillo, el ají torrado, sal y especias naturales.</li> <li>✓ Calidad: de primera.</li> </ul> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ASPECTO: Granulado sin presencia de manchas ajenas a su característica normal, sin presencia de hongos ni picaduras por insectos.</li> <li>✓ COLOR: Amarillo</li> <li>✓ OLOR: Característico Aromático.</li> <li>✓ SABOR: Característico a la especie</li> </ul> <p>Fecha de vencimiento: No menor de 12 meses.</p>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |

91



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



76

|          |  |
|----------|--|
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.34. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| PIMENTON EN POLVO A GRANEL | 4        | KLG              |

18.35. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Descripción del Producto: El pimentón o aji de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.</p> <p>✓ Calidad: de primera.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p> <p>✓ ASPECTO: Polvo Homogéneo libre de impurezas.</p> <p>✓ COLOR: Rojizo</p> <p>✓ OLOR: Característico.</p> <p>✓ SABOR: Dulce ligeramente picante.</p> <p>Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses.</p>  |
| NORMAS TECNICAS          | <p>✓ Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</p> <p>✓ Ficha técnica del producto</p>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |
| ROTULADO                 | Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:   |

90





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



75

|         |  |
|---------|--|
|         | <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>Nombre y dirección del fabricante</li> <li>Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>Número de registro sanitario</li> <li>Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.36. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION           | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------|----------|------------------|
| PIMIENTA NEGRA MOLIDA | 4        | KLG              |

18.37. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: La pimienta Negra es la baya de Piper nigrum L, de la familia Piperaceae que ha alcanzado el grado apropiado de desarrollo para el propósito previsto del producto. Obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano. Las bayas se procesan de forma adecuada sometiéndolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda.</li> <li>✓ Calidad: de primera.</li> <li>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</li> <li>✓ ASPECTO: Polvo fino, libre de materiales extraños.</li> <li>✓ COLOR: De pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido.</li> <li>✓ OLOR: Aromático fuerte, penetrante y pungente, característico a pimienta negra.</li> <li>✓ SABOR: Picante y fuerte al paladar, característico a pimienta negra</li> <li>✓ Presentación de 1 kg</li> <li>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b></li> </ul> |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p>   |

76

77



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



74

|          |  |
|----------|--|
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.38. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION              | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------|----------|------------------|
| SALSA DE TOMATE A GRANEL | 26       | KLG              |

18.39. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Descripción del Producto: Es una salsa que se obtiene a partir de la evaporación parcial del agua contenida en pulpa de tomate, guarda las propiedades organolépticas del tomate.</p> <p>✓ Calidad: de primera.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p> <p>✓ ASPECTO: Semilíquido</p> <p>✓ COLOR: Rojo</p> <p>✓ OLOR: Característico de la pasta de tomate</p> <p>✓ SABOR: Agridulce</p> <p>✓ Presentación de 1 kg</p> <p>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 18 meses.</b></p>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> </ol>   |

✓

23



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



73

|         |   |
|---------|---|
|         | <ol style="list-style-type: none"> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>Nombre y dirección del fabricante</li> <li>Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>Número de registro sanitario</li> <li>Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.40. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION     | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------|----------|------------------|
| SEMOLA A GRANEL | 120      | KLG              |

18.41. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ DATOS:</p> <p>Denominación del bien: SÉMOLA</p> <p>Denominación técnica:</p> <p>Tipo de alimentos: No Perecibles</p> <p>Grupo de alimentos: Cereales y derivados</p> <p>Unidad de medida: Kilogramo (kg)</p> <p>✓ Descripción General:</p> <p>Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L.), totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado y el germen. Es conocido también como polenta.</p> <p>✓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li> <li>- Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</li> <li>- La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li> <li>- No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</li> <li>- No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normales.</li> <li>- Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.</li> <li>- Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.</li> <li>- No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico.</li> </ul> |
|--------------------------|---|

87





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



|          |  |
|----------|--|
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.</li> <li>✓ Fecha de Vencimiento: <b>No menor a 12 meses</b></li> <li>✓ Presentación: Bolsa de 1 Kg</li> </ul>  |
| ENVASE   | <p>Sacos de papel, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.</p> <p>Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>  |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico Y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Condiciones de conservación.</li> </ol> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

18.42. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION      | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------|----------|------------------|
| SILLAO X 1 LITRO | 48       | UNIDAD           |

18.43. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



77

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA DE SOYA</p> <p>NOMBRE COMERCIAL: SILLAO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Salsa de soya de origen oriental obtenida por fermentación natural (Hidrólisis enzimática fúngica) de soya y trigo en salmuera.</p> <p>INGREDIENTES: Agua, Trigo, Soya, Sal, Azúcar, Colorante, (SIN 150a y SIN 150d) Sustancia conservadora (SIN 211).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS<br/>(Según la NTS N° 071-: MINSA/DIGESA-V.01. Subgrupo XIII.3)</p> <p>Mohos: &lt; 1000 UFC/mL</p> <p>Coliformes: &lt; 100 UFC/mL</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25 mL</p> <p>ALMACENAMIENTO: Para todas las presentaciones, excepto para 18 L, el producto es encajado en cajas de cartón que cuentan con la codificación de trazabilidad del lote producido. Se almacena en un ambiente destinado para tal fin, a temperatura ambiente: 5°C – 35°C.</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses</p> <p>✓ Presentación: Botella de 1 litro</p>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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.</p>   |
| ROTULADO                 | <p>El rotulado de los envases de sillao 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 pre envases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</p> <p>Etiquetado de alimentos pre envasados. 8ª Edición:</p> <p>✓ Nombre del producto</p> <p>✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto</p> <p>✓ Nombre y dirección del fabricante</p> <p>✓ Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional</p> <p>✓ Número de registro sanitario</p> <p>✓ 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.</p> <p>✓ Código o clave del lote.</p> <p>✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"</p> <p>✓ Contenido en litros, del producto envasado.</p> |

✓

85



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



40

|         |   |
|---------|---|
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad. |
|---------|---|

18.44. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION               | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------------|----------|------------------|
| TE FILTRANTE X 100 SOBRES | 16       | UNIDAD           |

18.45. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Presentación en caja x 100 unidades</li><li>✓ Descripción del Producto: Infusión que posee propiedades antioxidantes, anti cancerígenas y antibióticas son quemadores de grasas</li><li>✓ Calidad: de primera.</li></ul> CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"><li>✓ ASPECTO: en gránulos libre de impurezas.</li><li>✓ COLOR: verde u otros.</li><li>✓ OLOR: a te afrutado.</li><li>✓ SABOR: Suave</li><li>Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses.</li></ul>   |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |
| ROTULADO                 | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Nombre del producto</li><li>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>Nombre y dirección del fabricante</li><li>Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li><li>Número de registro sanitario</li><li>Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li><li>Código o clave de lote</li></ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>                       |
| ACABADO                  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.46. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

✓  
84



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



| DESCRIPCION  | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------|----------|------------------|
| TRIGO ENTERO | 25       | KILOGRAMO        |

18.47. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <p>✓ <b>CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN</b><br/>Denominación del bien: TRIGO ENTERO</p> <p>✓ <b>Denominación técnica:</b><br/>Tipo de alimentos: No Perecibles<br/>Grupo de alimentos: Cereales y derivados<br/>Unidad de medida: Kilogramo (kg)<br/>Descripción General: Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo triticum, separado de la cáscara obteniendo un grano perlado.</p> <p>✓ <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN</b><br/>Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo triticum sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-piludo, perlado. El trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.</p> <p>La alcalinidad del trigo pelado después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción. No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: <b>No menor a 12 meses</b><br/>✓ Presentación: Bolsa de 1Kg.</p> |
| ENVASE                   | <p>El trigo deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.</p> <p>Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan.</p> <p>No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño:---- Estructura del envase: polipropileno tejido.</li> </ul> <p>Color: transparente o blanco.</p> <p>Peso mínimo del envase: 75 g. Tejido: Trama 10 cintas/pulgada.</p> <p>Tiempo de vida útil Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.</p>   |
| ROTULADO                 | <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, en kilogramos.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> </ul>   |





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



69

|         |   |
|---------|---|
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul> |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.   |

18.48. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------|----------|------------------|
| VINAGRE BLANCO X 1 L | 61       | UNIDAD           |

18.49. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | <p><b>DESCRIPCION</b></p> <p>El vinagre blanco destilado es el más comúnmente utilizado a nivel de consumo del hogar, la industria alimenticia y la industria farmacéutica. Se produce a través de la fermentación acética del alcohol destilado diluido. El alcohol destilado se origina a su vez de diversas fuentes como la caña de azúcar, los granos de maíz, la melaza, etc. Es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación, a la que se le agregan sales y extractos de otras materias.</p> <p>Producto específico: Vinagre blanco.</p> <p>Nombre Comercial: Vinagre blanco.</p> <p><b>USOS</b></p> <p><b>Gastronómicos.</b> Se utiliza principalmente junto con el aceite para aliñar verduras y vegetales en las ensaladas. El vinagre es una pieza clave en los escabeches, los marinados y los encurtidos, se emplea en éstos como un conservante ya que ralentiza los efectos de la putrefacción alimenticia. También se usa como conservante de los alimentos en la industria de conservación alimenticia. Aparte de su uso gastronómico, el vinagre también se emplea como artículo de limpieza para limpiar la superficie de los cristales y como repelente de mosquitos. Debido a su carácter ácido, reacciona con el Carbonato Cálcico por lo que también es usado para la limpieza de Cal en pequeños electrodomésticos como cafeteras.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <p>Magnitud: Volumen</p> <p>Unidad de Medida: Mililitros o litros</p> <p>Presentación Comercial: Vinagre embotellado en envase de plástico o vidrio</p> <p><b>PROPIEDADES ESPECÍFICAS</b></p> <p>Composición Principal: Fermentación acética del alcohol destilado diluido</p> <p>Composición Secundaria: Puede contener otros aditivos alimentarios</p> <p>Características Organolépticas: Sabor ácido fuerte, tono casi transparente, aroma acético. Aspecto: líquido</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fecha de Vencimiento: No menor a 18 meses</li> <li>✓ Presentación: Botella de 1 Litro</li> </ul> |
|--------------------------|---|

80  
82





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



67

|          |  |
|----------|--|
| ENVASE   | El envase debe ser de material de uso alimentario, con cierre hermético, fácil de trasladar, de abrir y de utilizar, el mismo que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".  |
| ROTULADO | <p>Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:</p> <p>a) Nombre del producto.<br/>b) Forma en que se presenta.<br/>c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.<br/>d) Peso del producto envasado. e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.<br/>f) Sistema de identificación del lote de producción.<br/>g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.<br/>h) Número del Registro Sanitario.<br/>i) Condiciones de conservación.</p> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| ACABADO  | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.  |

18.50. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION    | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------|----------|------------------|
| YOGURT X 500mL | 384      | UNIDAD           |

18.51. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <p>✓ Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: Lactobacilos Bulgaricus y Streptococos Thermophilus.</p> <p>COMPOSICION NUTRICIONAL</p> <p>✓ Carbohidratos: 28.2<br/>✓ Proteína: 5.6<br/>✓ Lípidos-Grasas: 4.8<br/>✓ Agua: 76,18%<br/>✓ Minerales: 0,16%<br/>✓ Calorías aportadas por 100gr: 109</p> |
|--------------------------|--|

81



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



66

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Producto ligeramente ácido con pH entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ASPECTO: Polvo fino, libre de materiales extraños.</li> <li>✓ COLOR: color blanquecino y libre de colorante añadido.</li> <li>✓ OLOR: Aromático característico al producto</li> <li>✓ SABOR: característico, varios como fresa, durazno, vainilla, mango, tutti frutti, piña</li> <li>✓ Calidad: de primera.</li> </ul> <p>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 03 meses.</b></p>  |
| ENVASE   | <p>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.</p> <p>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</p>        |
| ROTULADO | <p>Los envases en los que se presente el bien deberán estar rotulados con la siguiente información básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del producto</li> <li>2. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante</li> <li>4. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>5. Número de registro sanitario</li> <li>6. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo estable el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>7. Código o clave de lote</li> </ol> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| ACABADO  | <p>El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad.</p>   |

19. PERFIL DEL PROVEEDOR:

- Copia simple del Registro Sanitario emitido por la autoridad competente vigente, no se aceptarán bienes cuyo registro sanitario este suspendida o cancelada, siendo como corresponda, SANIPES, DIGESA, SENASA, entre otros
- Ficha técnica del bien ofertado

20. PLAZO DE ENTREGA:

- ✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en CUATRO

+

80



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



65

ENTREGAS, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y demás normas aplicables.

| DESCRIPCION                              | UNIDAD DE MEDIDA | A partir del día siguiente de la suscripción del contrato | 11 DE SETIEMBRE | 20 DE NOVIEMBRE | 18 DE DICIEMBRE | CANTIDAD TOTAL |
|--|------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| AJI AMARILLO AL SECO (AL PESO)           | KLG              | 2   | 1               | 1               | 2               | 6              |
| AJI PANCA AL SECO                        | KLG              | 3   | 3               | 2               | 2               | 10             |
| ANIS ENTERO                              | KLG              | 1   | 1               | 1               | 1               | 4              |
| ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES              | UNIDAD           | 11  | 11              | 11              | 12              | 45             |
| ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL X 170 G | KLG              | 98  | 98              | 0               | 0               | 196            |
| AVENA CON SOYA                           | KLG              | 12  | 10              | 10              | 13              | 45             |
| CANELA ENTERA                            | KLG              | 4   | 2               | 2               | 8               | 16             |
| CAFÉ INSTANTANEO DESCAFEINADO X 200 GR   | UNIDAD           | 9   | 9               | 9               | 13              | 40             |
| CHANCACA AL PESO                         | KLG              | 7   | 7               | 7               | 11              | 32             |
| CLAVO DE OLOR                            | KLG              | 3   | 1               | 2               | 2               | 8              |
| CHOCOLATE EN PASTA X 400GR               | UNIDAD           | 18  | 18              | 18              | 27              | 81             |
| CHUÑO BLANCO ENTERO                      | KLG              | 17  | 14              | 14              | 17              | 62             |
| COCOA EN POLVO X 1KG                     | KLG              | 8   | 8               | 8               | 9               | 33             |
| COMINO ENTERO                            | KLG              | 3   | 2               | 3               | 3               | 11             |

4

79



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



64

|                                       |              |     |     |     |     |      |
|---------------------------------------|--------------|-----|-----|-----|-----|------|
| CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 520G | UNIDAD       | 120 | 80  | 80  | 120 | 400  |
| GALLETA DE SODA X 40 G APROX.         | UNIDAD       | 65  | 50  | 50  | 67  | 232  |
| GALLETA DE VAINILLA X 42 G APROX.     | UNIDAD       | 200 | 40  | 40  | 56  | 336  |
| GALLETA DE SODA X 48 G APROX.         | EMPAQUE X 48 | 12  | 0   | 0   | 0   | 12   |
| GALLETA WAFER X 30 G                  | UNIDAD       | 144 | 0   | 0   | 0   | 144  |
| GALLETA INTEGRAL CON MIEL X 45 G      | EMPAQUE X 48 | 144 | 0   | 0   | 0   | 144  |
| GELATINA A GRANEL                     | KLG          | 34  | 22  | 22  | 34  | 112  |
| HARINA DE KIWICHA                     | KLG          | 15  | 15  | 15  | 25  | 70   |
| HARINA DE SOYA                        | KLG          | 13  | 13  | 13  | 21  | 60   |
| HIERBA LUISA FILTRANTE X 25 SOBRES    | KLG          | 2   | 2   | 2   | 2   | 8    |
| HIGO SECO                             | KLG          | 9   | 7   | 7   | 9   | 32   |
| HONGO SECO                            | KLG          | 2   | 0   | 1   | 2   | 5    |
| LAUREL AL PESO                        | KLG          | 2   | 0   | 1   | 1   | 4    |
| LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA x 400 G   | UNIDAD       | 255 | 255 | 255 | 255 | 1020 |
| MAICENA ALMIDON DE MAIZ               | KLG          | 25  | 20  | 22  | 25  | 92   |
| MANDIOCA                              | KLG          | 45  | 45  | 45  | 47  | 182  |
| MANI ENTERO                           | KLG          | 25  | 22  | 23  | 25  | 95   |
| MANJAR BLANCO X 1kg                   | UNIDAD       | 6   | 6   | 6   | 6   | 24   |
| MANTEQUILLA A GRANEL                  | KLG          | 8   | 5   | 5   | 8   | 26   |

X

70





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



63

|                            |        |     |    |    |     |     |
|----------------------------|--------|-----|----|----|-----|-----|
| MANTEQUILLA X 450GR        | UNIDAD | 16  | 14 | 14 | 16  | 60  |
| MERMELADA X 1kg            | UNIDAD | 19  | 13 | 13 | 19  | 64  |
| OREGANO SECO A GRANEL      | KLG    | 2   | 0  | 2  | 2   | 6   |
| PALILLO MOLIDO A GRANEL    | KLG    | 1   | 0  | 1  | 0   | 2   |
| PIMENTON EN POLVO A GRANEL | KLG    | 2   | 0  | 2  | 0   | 4   |
| PIMIENTA NEGRA MOLIDA      | KLG    | 2   | 0  | 2  | 0   | 4   |
| SALSA DE TOMATE A GRANEL   | KLG    | 7   | 6  | 6  | 7   | 26  |
| SEMOLA A GRANEL            | KLG    | 34  | 26 | 26 | 34  | 120 |
| SILLAO X 1L                | UNIDAD | 13  | 11 | 11 | 13  | 48  |
| TE FILTRANTE X 100 SOBRES  | UNIDAD | 4   | 4  | 4  | 4   | 16  |
| TRIGO ENTERO               | KLG    | 7   | 5  | 5  | 8   | 25  |
| VINAGRE BLANCO X1L         | UNIDAD | 17  | 13 | 13 | 18  | 61  |
| YOGURT X 500ML             | UNIDAD | 102 | 90 | 90 | 102 | 384 |

**Importante:**

- Todo plazo de entrega se contabiliza desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo.

**21. LUGAR DE ENTREGA:**

La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas.

**22. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:**

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Según lo indicado en el Registro Sanitario
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

77



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



62

23. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: (No corresponde)

24. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso): (No corresponde)

25. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Las que correspondan según la Ley de Contrataciones y su Reglamento

#### 26. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

#### 27. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

#### 28. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Norma Técnica: FICHA DEL PRODUCTO – Elaborada por el proveedor o fabricante

##### Capacidad legal (Habilitación)

- ✓ Registro Sanitario emitido por la autoridad competente vigente (copia simple), siendo como corresponda, SANIPES, DIGESA, SENASA, entre otros

##### Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a \_\_\_\_\_, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ Se consideran bienes similares a los siguientes: Alimentos secos

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Ps. Ruth Natividad Salgado Esquivas  
C.Ps. 29724  
Responsable del Programa de Control y Prevención en Salud Materna

76



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



61

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

**29. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:**

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable del Programa Presupuestal.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad en la verificación de las Especificaciones Técnicas, será el responsable del Programa Presupuestal, con el Coordinador de la ES o Componente correspondiente.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
RED DE SALUD AREQUIPA-CAYLUMA  
.....  
Ps. [Firma]  
Responsable del Programa Presupuestal 131  
Control y Prevención en Salud Mental

75



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



48

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ALIMENTOS CON FICHA TÉCNICA

1. AREA USUARIA:

PROGRAMA PRESUPUESTAL 131 CONTROL Y PREVENCION DE LA SALUD MENTAL

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

Adquisición de Alimentos Secos para los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Garantizar una alimentación de calidad a los residentes de los Hogares Protegidos, brindando mayor comodidad y confort en la convivencia.

4. FINALIDAD PUBLICA

Contribuir a la mejora de la autonomía de las personas con discapacidad por trastorno mental grave o severo y del comportamiento para reducir el deterioro y recuperar las funciones que limitan su funcionamiento personal, familiar y social en el marco de los derechos ciudadanos y la inclusión social.

5. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL  
Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO  
Especifica de Gasto : 23.11.11  
Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios.  
Monto total

6. DESCRIPCION DE LOS BIENES REQUERIDOS

| DESCRIPCION              | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------|----------|------------------|
| ARVEJA VERDE SECA ENTERA | 78       | KLG              |

6.1 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta<br>Fecha de vencimiento <b>No menor de 18 meses</b><br>Presentación: Bolsa de 1 KG |
|--------------------------|---|

6.2 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|----------|------------------|
| ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X170 G | 1332     | UNIDAD           |

6.3 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento <b>No menor de 02 años</b><br>Presentación: Lata x 170 gr. |
|--------------------------|--|

6.4 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                                 | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|----------|------------------|
| AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES | 24       | UNIDAD           |

60

60





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



45

6.5 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses</b><br>Presentación: Bolsa de 1 kg |
|-----------------------------|---|

6.6 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION            | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------------|----------|------------------|
| AVENA CON KIWICHA x Kg | 33       | KG               |

6.7 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses</b><br>Presentación: Bolsa de 500 KG |
|-----------------------------|---|

6.8 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------|----------|------------------|
| AVENA CON MACA x Kg | 28       | KLG              |

6.9 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses</b><br>Presentación: Bolsa de 1 KG |
|-----------------------------|---|

6.10 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION      | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------|----------|------------------|
| AVENA CON QUINUA | 70       | KG               |

6.11 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses</b><br>Presentación: Bolsa de 500 Kg |
|-----------------------------|---|

6.12 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION            | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------------|----------|------------------|
| FIDEO CABELLO DE ANGEL | 142      | KG               |

6.13 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Tipo de Fideo: CABELLO DE ANGEL<br>Presentación: paquete de 250g<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 18 meses.</b> |
|-----------------------------|---|

6.14 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION           | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------------|----------|------------------|
| FIDEO TALLARIN N.º 32 | 270      | KG               |

X

59



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



44

6.15 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |  |
|--------------------------|--|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Tipo de Fideo: FIDEO TALLARIN N°32<br>Presentación: Paquete de 450 gr<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 18 meses.</b> |
|--------------------------|--|

6.16 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA | 38       | KG               |

6.17 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 18 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

6.18 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION      | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------|----------|------------------|
| HARINA PREPARADA | 96       | KG               |

6.19 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

6.20 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION     | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-----------------|----------|------------------|
| HARINA DE TRIGO | 210      | KG               |

6.21 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

6.22 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------|----------|------------------|
| PALLAR CALIDAD EXTRA | 84       | KG               |

6.23 DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

6.24 DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
| QUINUA      | 174      | KLG              |

58



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRERES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



43

6.25 DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 12 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

6.26 DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------|----------|------------------|
| SAL DE MESA | 120      | KLG              |

6.27 DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | Ver Ficha Técnica Aprobada adjunta.<br>Fecha de vencimiento: <b>No menor de 18 meses.</b><br>Presentación en sobre de 1 kg. |
|--------------------------|---|

7. PLAZO DE ENTREGA:

Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en CUATRO ENTREGAS, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y demás normas aplicables.

| DESCRIPCION                                  | UNIDAD DE MEDIDA | A partir del día siguiente de la suscripción del contrato | 11 DE SETIEMBRE | 20 DE NOVIEMBRE | 18 DE DICIEMBRE | CANTIDAD TOTAL |
|--|------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| ARVEJA VERDE SECA ENTERA                     | KLG              | 22  | 17              | 17              | 22              | 78             |
| ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X170 G      | UNIDAD           | 356   | 310             | 310             | 356             | 1332           |
| AVENA EN RIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES | UNIDAD           | 6   | 6               | 6               | 6               | 24             |
| AVENA CON KIWICHA x Kg                       | UNIDAD           | 6   | 6               | 10              | 11              | 33             |

2

57



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



42

|                          |        |    |    |    |    |     |
|--------------------------|--------|----|----|----|----|-----|
| AVENA CON MACA x Kg      | KLG    | 7  | 6  | 6  | 9  | 28  |
| AVENA CON QUINUA         | KLG    | 20 | 15 | 15 | 20 | 70  |
| FIDEO CABELLO DE ANGEL   | KLG    | 35 | 35 | 35 | 37 | 142 |
| FIDEO TALLARIN N° 32     | KLG    | 70 | 60 | 60 | 80 | 270 |
| GARBANZO CALIDAD 1-EXTRA | KLG    | 10 | 9  | 9  | 10 | 38  |
| MANDIOCA                 | KLG    | 45 | 45 | 45 | 47 | 182 |
| HARINA DE TRIGO          | KLG    | 49 | 48 | 43 | 70 | 210 |
| HARINA PREPARADA         | UNIDAD | 28 | 20 | 20 | 28 | 96  |
| PALLAR CALIDAD EXTRA     | KLG    | 23 | 19 | 19 | 23 | 84  |
| QUINUA                   | KLG    | 43 | 42 | 42 | 47 | 174 |
| SAL DE MESA A GRANEL     | KLG    | 35 | 25 | 25 | 35 | 120 |

**Importante:**

- Todo plazo de entrega se contabiliza desde el día siguiente de suscribir el contrato respectivo.

**8. LUGAR DE ENTREGA:**

La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas.

**9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:**

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Según lo indicado en el Registro Sanitario

56

56





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



47

- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

#### 10. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Las que correspondan según la Ley de Contrataciones y su Reglamento

#### 11. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

#### 12. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

#### 13. REQUISITOS DE HABILITACION

- ✓ Ficha técnica del bien ofertado
- ✓ Registro Sanitario emitido por la autoridad competente vigente (copia simple), siendo como corresponda, SANIPES, DIGESA, SENASA, entre otros

#### 14. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ Áreas que supervisan: El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable del Programa Presupuestal.
- ✓ Áreas que coordinarán con el proveedor: El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ Área que brindará la conformidad: El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad en la verificación de las Especificaciones Técnicas, será el responsable del Programa Presupuestal, con el Coordinador de la ES o Componente correspondiente.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal, indicando las deficiencias encontradas.

52

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. 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. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. 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>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición                          |
| Contenido de humedad |                           | Máximo 15%  |  |
| Grado de calidad     | Grano infectado           | 0,00%   |  |
|                      | Grano picado              | Máximo 0,30%  |  |
|                      | Grano partido o quebrado  | Máximo 1,00%  |  |
|                      | 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.

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

**2.2. Envase 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.

**2.3. 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.



38

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA      | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>      |   |  |
| Factores de calidad | <p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>– el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>– el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul> | NTP-CODEX<br>STAN 70:2019 NORMA<br>PARA EL ATÚN Y<br>BONITO EN CONSERVA.<br>3ª Edición |

52



34

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---|---|---|
| <u>Defectos</u><br>Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente |   | NTP-CODEX<br>STAN 70:2019 NORMA<br>PARA EL ATÚN Y BONITO<br>EN CONSERVA. 3ª Edición   |
| Materias extrañas   | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. |   |
| Olor y sabor  | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.  |   |
| Textura   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>   |   |
| Alteraciones del color  | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.   |   |
| Materias objetables   | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.   | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| Presencia de parásitos visibles   | Ausencia  |   |
| Contenido del envase  | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.   | NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición  |

51

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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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

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

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

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

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

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

#### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



34

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

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

48



| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                   |  |   |
| Fibra cruda (base seca)          | Máximo 1,80%   |   |
| Cenizas (base seca)              | Máximo 2,30%   |   |
| Grasa (base seca)                | Mínimo 6,00%   |   |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00%   |   |
| <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.                                       |
|                                  |  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

<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.

32

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

46

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA   |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de kiwicha o la mezcla de granos de avena (procedente de las especies <i>Avena sativa</i> L. y <i>Avena bizantina</i> L.) y kiwicha (procedente de la especie <i>Amaranthus caudatus</i> , de la familia <i>Amaranthaceae</i> ) sometidos a procesos de precocción, que puede o no contener aditivos alimentarios de acuerdo a las normas del Codex Alimentarius. Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha. Para su consumo debe cocinarse. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben provenir de granos de kiwicha procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Asimismo, los granos de kiwicha deben cumplir con lo indicado en la norma NTP 205.054:2020 GRANOS ANDINOS. Kiwicha en grano. Requisitos. 3ª Edición, y los granos de avena con la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 205.201:2019.

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

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben presentar las siguientes características:

| Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben presentar las siguientes características:            |  |  |
|---|--|--|
| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
| CALIDAD   |  |  |
| Requisitos físicos  |  | NTP 205.201:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con kiwicha. Requisitos. 1ª Edición  |
| Impurezas<br>(todo material distinto de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha).                  | El contenido no debe ser mayor a 1% en masa de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha. |  |
| Requisitos físico químicos (Valores para el producto sin vitaminas, minerales ni aditivos alimentarios) |  |  |
| Humedad   | Máximo 12,00%  |  |
| Proteína (base seca)  | Mínimo 12,00%  |  |
| Cenizas (base seca)   | Máximo 2,00%   |  |
| Grasa (base seca)   | Mínimo 5,00%   |  |
| Ácidos grasos libres  | Máximo 7,00%   |  |
| Requisitos Sensoriales  |  |  |
| Color   | Característico de la variedad utilizada como materia prima.                                  |  |
| Sabor   | Libres de sabores agrios, amargos o rancios.   |  |
| Olor  | Libres de olores indeseables (fungoso).  |  |
| INOCUIDAD   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e        | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |



30

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------|--|---|
|                | Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas precocidas de avena con kiwicha, según requisitos establecidos por la autoridad competente, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

#### 2.3. Rotulado

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

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

**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>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.

44



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON MACA   |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON MACA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y harina tostada de maca, que puede o no contener aditivos alimentarios de acuerdo a las normas del Codex Alimentarius. Debe contener como mínimo el 6% de harina tostada de maca. Debe cocinarse antes de consumirse. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La hojuela precocida de avena con maca debe fabricarse con harina tostada de maca proveniente de raíces de maca sanas y hojuelas de avena elaborada con granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. La harina de maca tostada debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición y la avena debe cumplir con lo indicado en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición, respectivamente, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 205.202:2019.

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

La hojuela precocida de avena con maca debe presentar las siguientes características:

| La hojuela precocida de avena con maca debe presentar las siguientes características:      |  |  |
|--|--|--|
| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
| CALIDAD  |  |  |
| Requisitos físicos   |  | NTP 205.202:2019 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con maca. Requisitos. 1ª Edición   |
| Impurezas<br>(Todo material distinto de las hojuelas precocidas de avena y harina de maca) | No deberá ser mayor a 1% en masa de las hojuelas precocidas de avena con maca.   |  |
| Requisitos físico químicos   |  |  |
| Humedad  | Máximo 12,00%  |  |
| Proteína (base seca)   | Mínimo 11,00%  |  |
| Cenizas (base seca)  | Máximo 2,00%   |  |
| Grasa (base seca)  | Mínimo 5,00%   |  |
| Ácidos grasos libres   | Máximo 6,00%   |  |
| Requisitos Sensoriales   |  |  |
| Color  | Característico de la variedad utilizada como materia prima.  |  |
| Sabor  | Libres de sabores agrios, amargos y rancios.   |  |
| Olor   | Libres de olores indeseables (fungoso).  |  |
| INOCUIDAD  | 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. |

<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.

29

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA  |
|----------------|----------------|---|
|                |                | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas precocidas de avena con maca, según requisitos establecidos por la autoridad competente, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

#### 2.3. Rotulado

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

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

**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.

42



27

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON QUINUA   |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de quinua, que puede o no contener aditivos alimentarios. Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinua. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las hojuelas deben provenir de granos de quinua procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Deben cumplir lo indicado en las normas NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición y NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5.1 de la NTP 205.059:2015.

Las hojuelas de avena con quinua deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, establecidas por la autoridad competente o por el Codex Alimentarius, según indica el numeral 5.2 de la NTP 205.059:2015.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la mezcla de hojuelas precocidas de avena con quinua se deben sustentar en lo dispuesto por la legislación nacional según lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena con quinua deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>                   |   |  |
| Impurezas (en masa)              | Máximo 1%   | NTP 205.059:2015<br>CEREALES Y<br>LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición   |
| Humedad                          | Máximo 12,00%   |  |
| Proteína (base seca) (x 6,5)     | Mínimo 13,50%   |  |
| Cenizas (base seca)              | Máximo 2,30%  |  |
| Grasa (base seca)                | Mínimo 6,00%  |  |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00%  |  |
| Requisitos sensoriales           | Deben tener el color característico de la variedad utilizada como materia prima; deben estar libres de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso). |  |
| <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. |

<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.

47

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

Las hojuelas precocidas deben estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, sensoriales y la calidad tecnológica del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado y tintes, 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, según el numeral 10.1 de la NTP 205.059:2015.

**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.

**2.3. Rotulado**

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

- nombre del producto;
- declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones de conservación;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**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.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |
| Humedad   | Máximo 14,0 g/100g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)  | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable<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>(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 deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

<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.

24

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

38

2.3

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA  |
| Denominación técnica  | : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|----------------------|---|--|---|---|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-------------|
| CALIDAD              |   |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| Calibre              | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:   | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS.<br>Garbanzo. Requisitos.<br>2ª Edición |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | <table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="4">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td rowspan="5">Pequeño</td><td>70 - 75</td></tr><tr><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table> |  | Calibre (Tamaño del grano)  | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | 46 - 48 | 48 - 50 | Mediano | 50 - 55 | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | Pequeño | 70 - 75 | 75 - 80 | 80 - 90 | 90 - 100 | 100 o mayor |
|                      | Calibre (Tamaño del grano)  |  | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | Grande  |  | 40 - 42   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 42 - 44   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 44 - 46   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 46 - 48   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 48 - 50   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | Mediano   |  | 50 - 55   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 55 - 60   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 60 - 65   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 65 - 70   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | Pequeño   |  | 70 - 75   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 75 - 80   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 80 - 90   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      |   |  | 90 - 100  |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| 100 o mayor          |   |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
| Requisitos generales | Los granos de garbanzo deben:   |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.  |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.   |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |
|                      | - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.   |  |   |   |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |             |

37



| CARACTERÍSTICA                          | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|---|---|------------|
| Contenido de humedad                    | Máximo 15%  |            |
| Grado de calidad                        | No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.<br><br>Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: |            |
| <u>Tolerancias de calidad</u>           |   |            |
| - Grano enfermo                         | 0%  |            |
| - Grano picado                          | Máximo 0,25%  |            |
| - Grano partido o quebrado              | Máximo 1,00%  |            |
| - Grano arrugado                        | Máximo 1,00%  |            |
| - Materias extrañas                     | Máximo 0,10%  |            |
| - Variedad contrastante y grano verdoso | Máximo 1,00%  |            |
| INOCUIDAD                               | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |            |

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad 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

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

<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



21

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 granos de garbanzo calidad 1 - extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- 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.

35

20

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HARINA DE TRIGO PREPARADA   |
| Denominación técnica  | : HARINA DE TRIGO PREPARADA 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. Es la harina que contiene un agregado de sustancia leudante. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. 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 estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo preparada 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. Requisitos. 1ª Edición   |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                   | Máximo 0,75%  |  |
| Acidez, (±10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%  |  |
| 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.  |  |
| Aditivos alimentarios   | Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.                                   |  |
| <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. |

34

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------|--|---|
| INOCUIDAD      | 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.

#### 2.2. 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.

#### 2.3. 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.

<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.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. 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. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. 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 estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|----------------|--|--|
| INOCUIDAD      | 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

**2.2. 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.

**2.3. 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.

<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

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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

El pallar calidad extra debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA                | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|-------------------------------|--|--|
| Contenido de humedad          | Máximo 15%   |  |
| Sanidad y aspecto             | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.<br><br>Asimismo, no se debe aceptar en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos. |  |
| <u>Tolerancias de calidad</u> |  |  |
| - Grano enfermo               | 0,00%  |  |
| - Grano picado                | Máximo 0,50%   |  |
| - Grano partido o quebrado    | Máximo 1,00%   |  |
| - Grano arrugado y/o chupado  | Máximo 3,00%   |  |
| - Grano abierto               | Máximo 1,00%   |  |
| - Grano descascarado          | Máximo 4,00%   |  |
| - Materias extrañas           | Máximo 0,10%   |  |
| - Variedad contrastante       | Máximo 1,00%   |  |
| Total                         | Máximo 10,60%  |  |
| INOCUIDAD                     | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. <sup>1</sup>   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra debe cumplir 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>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

<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



**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.

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases del pallar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

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

12

| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---------------------------------------|--|---|
| - Granos contrastantes                | Máximo 0,5%  |   |
| - Impurezas totales                   | Máximo 0,25%   |   |
| <u>Físicos</u>                        |  |   |
| - Piedrecillas en 100 g de muestra    | Ausencia   |   |
| - Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia   |   |
| Homogeneidad                          | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. |   |
| INOCUIDAD                             | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .   |   |
|                                       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |
|                                       | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).  | 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 tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

**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.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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

25

### 2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- 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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : SAL DE MESA   |
| Denominación técnica  | : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE MESA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un período mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La sal de mesa 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 mesa 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 mesa debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| CALIDAD   |  |  |
| Requisitos Sensoriales  |  | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición       |
| Aspecto   | Granuloso, fino, uniforme, 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  | - Tamiz ITINTEC 595 μm (N° 30):<br>Mínimo 80%<br>- Tamiz ITINTEC 177 μm (N° 80):<br>Máximo 20% |  |
| 4. Sustancias impermeabilizantes agregadas totales  | Máximo 1,0%  |  |
| 5. Impurezas  |  |  |
| - Impurezas insolubles en agua  | Máximo 0,10%   |  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )  | Máximo 0,3%  |  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )  | Máximo 0,15%   |  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )  | Máximo 0,15%   |  |
| - 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) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y |



09

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
|  |  | LAS TOXINAS 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.  |
| <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.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

**Precisión 2:** La entidad 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, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. 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;

<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.

23

38

- 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 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.

22



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



05

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA ALIMENTOS SECOS – ESENCIA DE VAINILLA X 500 ML – POLVO  
DE HORNEAR A GRANEL

1. AREA USUARIA:

PROGRAMA PRESUPUESTAL 131 CONTROL Y PREVENCION DE LA SALUD MENTAL

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION:

Adquisición de Alimentos Secos para los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Garantizar una alimentación de calidad a los residentes de los Hogares Protegidos, brindando mayor comodidad y confort en la convivencia.

4. FINALIDAD PUBLICA

La finalidad publica de la presente adquisición es contribuir a la mejora de la autonomía de las personas con discapacidad por trastorno mental grave o severo y del comportamiento para reducir el deterioro y recuperar las funciones que limitan su funcionamiento personal, familiar y social en el marco de los derechos ciudadanos y la inclusión social.

5. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 131-CONTROL Y PREVENCION EN SALUD MENTAL

Meta : 0079 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON  
SINDROME O TRASTORNO PSICOTICO

Especifica de Gasto : 23.11.11

Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios.

Monto total

6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                  | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|------------------------------|----------|------------------|
| ESENCIA DE VAINILLA X 500 mL | 2        | UNIDAD           |

7. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| CARACTERISTICAS<br>TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Descripción del Producto: Esencia que contiene agua, azúcar, alcohol etílico, colorante (E150), vainilla natural, saborizantes artificiales (sabor a vainilla, mantequilla y etil vainilla).</li><li>✓ Calidad: de primera.</li></ul> CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"><li>✓ ASPECTO: botella de 500 ml aprox.</li><li>✓ COLOR: color propio del producto.</li><li>✓ OLOR: Aromático característico al producto</li><li>✓ SABOR: característico</li><li>✓ Presentación de 1 Litro</li><li>Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses.</li></ul>                                |
| ENVASE                      | <p>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.</p> <p>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</p> |

19



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



24

|         |   |
|---------|---|
|         | Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias   |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad. |

8. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION               | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------------|----------|------------------|
| POLVO DE HORNEAR A GRANEL | 10       | KG               |

9. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN

|                          |   |
|--------------------------|---|
| CARACTERISTICAS TECNICAS | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descripción del Producto: Agente leudante en polvo para productos de pastelería. Diseñado para todo tipo de recetas tradicionales de pastelería.</li> <li>✓ Calidad: de primera.</li> <li>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</li> <li>✓ ASPECTO: Polvo fino, libre de materiales extraños.</li> <li>✓ COLOR: color blanquecino y libre de colorante añadido.</li> <li>✓ OLOR: Aromático característico al producto</li> <li>✓ SABOR: característico</li> <li>✓ Presentación de 1kg</li> <li>Fecha de vencimiento: No menor de 18 meses.</li> </ul>  |
| ENVASE                   | <p>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.</p> <p>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</p> |

18





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



|         |   |
|---------|---|
|         | Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias   |
| ACABADO | El proveedor deberá revisar el acabado a detalle, será entregada en óptimas condiciones. La entidad contratante podrá someter los bienes a un control de calidad. |

#### 10. PLAZO DE ENTREGA:

✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en CUATRO ENTREGAS, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y demás normas aplicables.

| DESCRIPCION                  | UNIDAD DE MEDIDA | A partir del día siguiente de la suscripción del contrato | 11 DE SEPTIEMBRE | 13 DE NOVIEMBRE | 11 DE DICIEMBRE | CANTIDAD TOTAL |
|------------------------------|------------------|---|------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| ESENCIA DE VAINILLA X 500 mL | UNIDAD           | 1   | 0                | 1               | 0               | 2              |
| POLVO DE HORNEAR GRANEL      | KLG              | 3   | 2                | 2               | 3               | 10             |

#### Importante:

- Todo plazo de entrega se contabiliza desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo.

#### 11. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas.

#### 12. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Mínimo de 12 meses.



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



02

- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

13. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: (No corresponde)

14. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso): (No corresponde)

15. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Las que correspondan según la Ley de Contrataciones y su Reglamento

16. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

17. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

18. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

- ✓ El postor debe adjuntar ficha técnica del producto - elaborada por el proveedor o fabricante.
- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [REDACTED] venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ Se consideran bienes similares a los siguientes: Alimentos Secos

X

16



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"



01

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

#### 19. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable del Programa Presupuestal.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad en la verificación de las Especificaciones Técnicas, será el responsable del Programa Presupuestal, con el Coordinador de la ES o Componente correspondiente.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
RED DE SALUD AREQUIPA CAJAMARCA  
Ps. Ruth Ríos  
C/ta P. 07/11  
Responsable del Programa Presupuestal 131  
Control y Prevención en Salud Mental

15

## 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS PROGRAMAS PRESUPUESTALES



### GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



40

#### "REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Bebida Hidratante para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Bebida Hidratante para la implementación de Brigadas en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de bebida hidratante tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.

Meta Presupuestal : 0063 – Implementación de Brigadas para la atención frente a Emergencias y Desastres

Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios

Específica de Gasto : 23. 11 .11

Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano

Monto total

6. DESCRIPCION DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| BEBIDA HIDRATANTE X 500 ml | 104      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

- Producto: Bebida hidratante, que repone la energía y los electrolitos perdidos en la actividad diaria.
- Presentación: Botella de 475 ml-500ml
- Información nutricional:
  - Carbohidratos Totales: 28.5g
  - Carbohidratos Por Porción: 14.4g
  - Grasas Por Porción 0g
  - Proteínas Por Porción 0g
  - Sodio Por Porción 115.1mg
  - Grasas Totales 0g
  - Proteínas Totales 0g
  - Sodio Total 227.8mg

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00002





## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



39

- Edulcorante: Sacarosa
- Conservar en lugar fresco, seco y limpio.
- Proteger de la luz solar y aromas agresivos.
- Sin cafeína
- Libre de Octógonos
- Cumplimiento con la reglamentación Técnico-sanitaria para bebidas refrescantes.
- Sabores variados.
- Fecha de Vencimiento: No menor de 24 meses



### 6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

### 7. PLAZO DE ENTREGA:

- ✓ **Plazo**  
El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en entrega única, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

### 8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

### 9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Período de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

### 10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"



38

10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Capacidad legal (Habilitación)

Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00200



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"



37

cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad será la Estrategia Sanitaria de Inmunizaciones, previa verificación de los vales emitidos.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal-068 Reducción de la vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD  
DIRECCIÓN DE SALUD RED PERIFÉRICA AREQUIPA  
UNIDAD DE PLANIFICACIÓN Y MONITOREO  
Lic. Haydee Huanani Enriquez  
C.E.P. 15579  
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00010





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



34

"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Frijol con tocino en conserva x 550g para dar cumplimiento de las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Frijol con tocino en conserva x 550g para la implementación de Brigadas en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de Frijol con tocino en conserva x 550g, tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Ítem Presupuestal : 0063 – implementación de Brigadas para la atención frente a emergencias y Desastres  
Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios  
Específica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                          | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------------|----------|------------------|
| FRIJOL CON TOCINO EN CONSERVA X 550G | 100      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

FRIJOL CON TOCINO EN CONSERVA X 550G

- Libre de Preservantes
- Con trozos de tocino para complementar las comidas.
- Contenido: 550 gr
- Descripción Nutricional: Alto en fibra, libre de colesterol y libre de grasas saturadas.
- Frejoles con tocino enlatado
- Listo para servir
- La combinación de los mejores ingredientes.
- Presentación: lata
- Fecha de vencimiento: No menor de 24 meses

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00010





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



35

6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

✓ **Plazo**

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en única ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.



8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Período de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00217



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



34

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

### 14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

### 15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

### 16. CONFIDENCIALIDAD



La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

### 17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### Capacidad legal (Habilitación)

#### Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [ ] veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

#### RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00010



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



33

- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

### 18. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad será la Estrategia Sanitaria de Inmunizaciones, previa verificación de los vales emitidos.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal-068 Reducción de la vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
SECRETARÍA REGIONAL DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y DESARROLLO  
Lic. Haydee Páramani Enriquez  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA DE DEFENSA NACIONAL

### RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqg.gob.pe>

00015



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



32

### “REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS”

1. **OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:**

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de Café instantáneo para dar cumplimiento de las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. **OBJETO DE LA CONTRATACION:**

Contar con Café instantáneo para la implementación de Brigadas en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. **FINALIDAD PUBLICA**

La adquisición de Café instantáneo tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.

5. **AFECTACION PRESUPUESTAL:**



Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0063 – Implementación de Brigadas para la atención frente a emergencias y Desastres  
Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios  
Específica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. **DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO**

| DESCRIPCION                      | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------------|----------|------------------|
| CAFÉ INSTANTANEO X 200 G. APROX. | 48       | UNIDAD           |

6.1. **DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:**

CAFÉ INSTANTANEO X 200 G. APROX.

**CARACTERÍSTICAS:**

- Denominación Principal: CAFÉ INSTANTANEO X 200 G. APROX.
- Presentación: UNIDAD
- Presentación de 200 gr aprox.
- Orgánico: No
- Formato: Polvo granulado
- Carbohidratos Por Porción 0.00gr
- Presentación/Empaque: Caja-Frasco
- Libre de Cafeína: No
- Fecha de Vencimiento: No menor de 24 meses.
- Advertencia de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

**RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –**

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00014





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

✓ **Plazo**

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.



8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Periodo de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00210



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



30

### 14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

### 15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

### 16. CONFIDENCIALIDAD



La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

### 17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### Capacidad legal (Habilitación)

#### Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00110



29

GOBIERNO REGIONAL DE AGUAYT  
DIRECCIÓN REGIONAL DE DEFENSA  
DIRECCIÓN DE DEFENSA CIVIL Y PROTECCIÓN  
DIRECCIÓN DE DEFENSA CIVIL Y PROTECCIÓN

X

Lic. Haydee Huamani Enrique  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

00011





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Atún en filete en aceite vegetal x 170g a para dar cumplimiento de las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Atún en filete en aceite vegetal x 170g para la implementación de Brigadas en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de Atún en filete en aceite vegetal x 170g, tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.

5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.

Meta Presupuestal : 0063 – Implementación de Brigadas para la atención frente a emergencias y Desastres

Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios

Especifica de Gasto : 23. 11 .11

Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano

Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|----------|------------------|
| Atún en filete en aceite vegetal x 170g | 104      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

- Es un producto enlatado elaborado a partir de atún en forma de filetes, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados, herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.
- Apariencia: Filetes enteros de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberá tener espinas duras.
- Color: Será uniforme y característico del producto, libre de coloraciones o ennegrecimientos anormales.
- Textura: Suave a medianamente firme.
- Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños
- Sabor: Agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Medio De Conservación: Aceite vegetal y sal
- Contenido Neto 170g
- Unidad de medida: Lata
- Fecha de vencimiento: No menor de 24 meses.
- Se adjunta ficha técnica

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00010





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



27

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL   |
| Denominación técnica  | : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL   |
| Unidad de medida      | : LATA   |
| Descripción general   | : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido: 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204 002 2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano, el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

- ✓ **Plazo:** El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACIÓN DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00000



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



26

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Período de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes,



RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00000



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



25

recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Capacidad legal (Habilitación)

Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad será la Estrategia Sanitaria de Inmunizaciones, previa verificación de los vales emitidos.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal-068 Reducción de la vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
OFICINA DE PLANEAMIENTO, PRESUPUESTO Y FINANZAS  
X  
Lic. Haydee Adamani Enriquez  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA LICITACION NACIONAL

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqgob.pe>

00007





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



24

"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. **OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:**

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de Conserva de coctel de frutas x 250g para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. **OBJETO DE LA CONTRATACION:**

Contar con Conserva de coctel de frutas x 250g para el entrenamiento de brigadas comunales en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. **FINALIDAD PUBLICA**

La adquisición de Conserva de coctel de frutas x 250g tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. **AFECTACION PRESUPUESTAL:**

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0067 – Organización y Entrenamiento de Comunidades en Habilidades Frente Al Riesgo De Desastres  
Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios  
Específica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. **DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO**

| DESCRIPCION                         | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------------|----------|------------------|
| CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 250G | 314      | UNIDAD           |

6.1. **DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:**

- Producto: CONSERVA DE COCTEL DE FRUTAS X 250G
- Presentación: Lata
- Conserva de frutas (durazno, pera, piña, uvas, cereza)
- **Información nutricional:**
  - Azúcares Por Porción 18.85g
  - Calorías Por Porción 93K
  - Carbohidratos Por Porción 22.7g
  - Grasas Por Porción 0.1g
  - Medio De Conservación Medio Ambiente
  - Proteínas Por Porción 0.5g
  - Sodio Por Porción 10mg

**RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –**

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00000





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



B

Advertencias De Almacenamiento Conservar en lugar fresco y seco

- Proteger de la luz solar y aromas agresivos.
- Cumplimiento con la reglamentación Técnico-sanitaria para conservas
- Sabores variados.
- Fecha de Vencimiento: No menor de 24 meses.



6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00005



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



22

10.2 Soporte técnico (no corresponde)

10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Capacidad legal (Habilitación)

Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00004



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

### 18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad será la Estrategia Sanitaria de Inmunizaciones, previa verificación de los vales emitidos.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal-068 Reducción de la vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
SECRETARÍA REGIONAL DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
OFICINA DE ALIENAMIENTO REGIONAL DE BIENES NACIONALES  
X  
Lic. Haydee Yamini Enriquez  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



20

"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Galleta de Soda para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Galleta de Soda para el entrenamiento de brigadas comunales en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición Galleta de Soda tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0067 – Organización y Entrenamiento de Comunidades en Habilidades Frente Al Riesgo De Desastres  
Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios  
Especifica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------|----------|------------------|
| GALLETAS DE SODA X 48 G APROX | 334      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

GALLETAS DE SODA X 48 G APROX

CARACTERÍSTICAS:

- Denominación Principal: GALLETA DE SODA X 48 G. APROX.
- Presentación: UNIDAD
- Galletas crocantes
- Presentación de 48 gr aprox.
- Fecha de Vencimiento: **No menor de 24 meses.**
- Advertencia de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00002





## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



19

### 6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

### 7. PLAZO DE ENTREGA:

#### ✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

### 8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas



### 9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

### 10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

### 11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

### 12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

### 13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

### 14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES: No corresponde

### 15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00201



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



19

6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

- ✓ **Plazo**  
El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas



9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Período de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES: No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00201



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



18

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

### 16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor



### 17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### Capacidad legal (Habilitación)

#### Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

### 18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.

#### RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00200





Lic. Haydee Hernandez Enrique  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA DE INVESTIGACIONES Y MONITOREO

00155





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Atún en filete en aceite vegetal x 170g a para dar cumplimiento de las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Atún en filete en aceite vegetal x 170g para la implementación de Brigadas en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de Atún en filete en aceite vegetal x 170g, tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0067 – Organización y Entrenamiento de Comunidades en Habilidades Frente Al Riesgo de Desastres  
Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios  
Específica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|----------|------------------|
| Atún en filete en aceite vegetal x 170g | 314      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

- Es un producto enlatado elaborado a partir de atún en forma de filetes, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados, herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.
- Apariencia: Filetes enteros de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberá tener espinas duras.
- Color: Será uniforme y característico del producto, libre de coloraciones o ennegrecimientos anormales.
- Textura: Suave a medianamente firme.
- Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños
- Sabor: Agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Medio De Conservación: Aceite vegetal y sal
- Contenido Neto 170g

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpatá, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00108



## GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- Unidad de medida: Lata
- Fecha de vencimiento: No menor de 24 meses.
- Se adjunta ficha técnica

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL  |
| Denominación técnica  | CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL  |
| Unidad de medida      | LATA  |
| Descripción general   | El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

#### 6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

#### 7. PLAZO DE ENTREGA:

##### ✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y demás normas aplicables.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00197



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



14

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)



11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00180





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



13

información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

**Capacidad legal (Habilitación)**

**Experiencia del postor en la especialidad**

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

18. **CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:**

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad será la Estrategia Sanitaria de Inmunizaciones, previa verificación de los vales emitidos.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal-068 Reducción de la vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO INSTITUCIONAL  
X  
Lic. Haydee Maldonado Enriquez  
C.E.P. 18579  
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Bebida Hidratante para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Bebida Hidratante para el cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de bebida hidratante tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el taller- asistencia de planes de respuesta y contingencia del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.

5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0116 – Desarrollo de Instrumentos Estratégicos Para la Gestión del Riesgo de Desastres.  
Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios  
Especifica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| BEBIDA HIDRATANTE X 500 ml | 537      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

- Producto: Bebida hidratante, que repone la energía y los electrolitos perdidos en la actividad diaria.
- Presentación: Botella de 475 ml-500ml
- **Información nutricional:**
  - Carbohidratos Totales: 28.5g
  - Carbohidratos Por Porción: 14.4g
  - Grasas Por Porción 0g
  - Proteínas Por Porción 0g
  - Sodio Por Porción 115.1mg
  - Grasas Totales 0g
  - Proteínas Totales 0g
  - Sodio Total 227.8mg
- Edulcorante: Sacarosa
- Conservar en lugar fresco, seco y limpio.
- Proteger de la luz solar y aromas agresivos.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00104



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- Sin cafeína
- Libre de Octógonos
- Cumplimiento con la reglamentación Técnico-sanitaria para bebidas refrescantes.
- Sabores variados.
- Fecha de Vencimiento: No menor de 24 meses.



6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

- ✓ **Plazo**

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta **cinco (05) días calendarios**, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en **ÚNICA ENTREGA**, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Período de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso): No corresponde

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00100



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



JO

12. **FÓRMULA DE REAJUSTE:** No corresponde

13. **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. **OTRAS PENALIDADES APLICABLES:** No corresponde

15. **OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN**

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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



16. **CONFIDENCIALIDAD**

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. **REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

Capacidad legal (Habilitación)

Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqgob.pe>

00102





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



08

“REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS”

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Galleta de Soda para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Galleta de Soda para el cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición Galleta de Soda la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el taller- asistencia de planes de respuesta y contingencia del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.  
Meta Presupuestal : 0116 – Desarrollo de Instrumentos Estratégicos Para la Gestión del Riesgo de Destres.  
Fuente de Financiamiento : Recursos Ordinarios  
Específica de Gasto : 23. 11 .11  
Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano  
Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                   | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------------|----------|------------------|
| GALLETAS DE SODA X 48 G APROX | 539      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

GALLETAS DE SODA X 48 G APROX

CARACTERÍSTICAS:

- Denominación Principal: GALLETA DE SODA X 48 G. APROX.
- Presentación: UNIDAD
- Galletas crocantes
- Presentación de 48 gr aprox.
- Fecha de Vencimiento: **No menor de 24 meses.**
- Advertencia de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00100





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



07

6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas



9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Periodo de garantía: Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

- 10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)
- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES: No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa  
Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00100



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



06

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

**16. CONFIDENCIALIDAD**

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.



Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

**17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**Capacidad legal (Habilitación)**

**Experiencia del postor en la especialidad**

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a            veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

**18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:**

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable de Servicios Generales.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.

**RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –**

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00100



OS

- COORDINADORA REGIONAL DE ARQUITECTURA  
CALLE 10 N. 60-80 SAN JUAN DE LOS RIOS  
MUNICIPIO DE SAN JUAN DE LOS RIOS  
INSTITUTO VENEZOLANO DEL DISEÑO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL
- X *[Signature]*
- Lic. Haydee Hadamani Enriquez  
C.E.P. 16579  
COORDINADORA DEFENSA NACIONAL

00107





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



04

"REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS"

1. OFICINA O AREA QUE REQUIERE EL BIEN:

Programa Presupuestal 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres.

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Bebida Hidratante para dar cumplimiento a las actividades del PP 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

3. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Contar con Bebida Hidratante para el entrenamiento de brigadas comunales en cumplimiento de las actividades del Programa Presupuestal de Vulnerabilidad frente a Emergencias y Desastres.

4. FINALIDAD PUBLICA

La adquisición de bebida hidratante tiene la finalidad de garantizar la alimentación de los participantes en el desarrollo de las actividades propias del programa, como es la movilización de Brigadas debido a los eventos adversos que se presenten en la región como son sismos, huaicos, actividad volcánica, etc.; del ámbito de la GRA Salud Red Periférica Arequipa.



5. AFECTACION PRESUPUESTAL:

Programa Presupuestal : 068 Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias y Desastres.

Meta Presupuestal : 0067 – Organización y Entrenamiento de Comunidades en Habilidades Frente Al Riesgo De Desastres

Fuente de Financiamiento: Recursos Ordinarios

Específica de Gasto : 23. 11 .11

Rubro : Alimentos y Bebidas para Consumo Humano

Monto total

6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO

| DESCRIPCION                | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------|----------|------------------|
| BEBIDA HIDRATANTE X 500 ml | 332      | UNIDAD           |

6.1. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:

- Producto: Bebida hidratante, que repone la energía y los electrolitos perdidos en la actividad diaria.
- Presentación: Botella de 475 ml-500ml
- Información nutricional:
  - Carbohidratos Totales: 28.5g
  - Carbohidratos Por Porción: 14.4g
  - Grasas Por Porción 0g
  - Proteínas Por Porción 0g
  - Sodio Por Porción 115.1mg
  - Grasas Totales 0g
  - Proteínas Totales 0g
  - Sodio Total 227.8mg

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00100





GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



03



- Edulcorante: Sacarosa
- Conservar en lugar fresco, seco y limpio.
- Proteger de la luz solar y aromas agresivos.
- Sin cafeína
- Libre de Octógonos
- Cumplimiento con la reglamentación Técnico-sanitaria para bebidas refrescantes.
- Sabores variados.
- Fecha de Vencimiento: No menor de 24 meses.

6.2. PERFIL DEL PROVEEDOR: (Requisitos de Admisibilidad del Postor)

- ✓ Deberá encontrarse en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ No tener impedimento para realizar Contrataciones con el Estado.

7. PLAZO DE ENTREGA:

✓ Plazo

El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en ÚNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

8. LUGAR DE ENTREGA Y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN:

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas

9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

- ✓ Alcance de la garantía: Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ Período de garantía: Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: No corresponde

10.1 Mantenimiento preventivo (no corresponde)

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

00103



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



- 10.2 Soporte técnico (no corresponde)  
10.3 Capacitación y/o entrenamiento (no corresponde)

11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso):

No corresponde

12. FÓRMULA DE REAJUSTE: No corresponde

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

No corresponde

15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN



EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

16. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Capacidad legal (Habilitación)

Experiencia del postor en la especialidad

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [ ] veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>

00106



GOBIERNO REGIONAL DE AYACUCHO  
GOBIERNO REGIONAL DE AYACUCHO  
OFICINA DE PLANEAMIENTO Y DESARROLLO REGIONAL  
X   
Lic. Haydee Guamaní Enriquez  
C.E.P. 15570  
COORDINADORA DE DEFENSA NACIONAL

00100





**“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”**



**ANEXO 01**

**FORMATO DE “REQUERIMIENTO DE BIENES – ESPECIFICACIONES TECNICAS”**

**1. OFICINA o AREA QUE REQUIERE EL BIEN:**

Indicar Unidad que Requiere: AREA USUARIA

“Programa Presupuestales de Prevencion y control del Cáncer.

**2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Adquisición de vinagre blanco para el programa presupuestal de Prevencion y control del cáncer, de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

**3. OBJETO DE LA CONTRATACION:**

Contar con los materiales necesarios para el cumplimiento de las actividades programadas enmarcadas dentro del Plan Operativo Institucional de la Red de Salud Arequipa Caylloma.

**4. FINALIDAD PUBLICA**

La finalidad publica de la presente adquisición es optimizar la ejecución de las actividades programadas dentro del programa presupuestal, en beneficio de la población en general.

**5. AFECTACION PRESUPUESTAL:**

Programa Presupuestal : Prevencion y control del cáncer.

Meta Presupuestal : 0050 Tamizaje con inspección visual con ácido acético para detección de cáncer de cuello uterino.

Fuente de Financiamiento : Recursos ordinarios

Especifica de Gasto : 23.18.21

Tipo de Recurso : 0

Monto total

**6. DESCRIPCIÓN DEL BIEN REQUERIDO**

| DESCRIPCION             | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|-------------------------|----------|------------------|
| VINAGRE BLANCO X 250 ml | 3,000    | UNIDAD           |

**a. DESCRIPCION BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN:**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>CARACTERISTICAS TECNICAS</b> | La composición del vinagre es una solución acuosa al 5% de ácido acético (ácido etanoico).<br>El ácido acético proviene de la oxidación del alcohol etílico.<br>Apariencia: Líquido transparente.<br>Olor: Ácido característico del producto.<br>Color: Incoloro.<br>Sabor: Ácido<br>Preferencia: Cualquier producto de las marcas F (Fanny, Florida, Firme) |
| <b>MATERIAL DE LA TELA</b>      | No corresponde   |
| <b>LOGOTIPO</b>                 | No corresponde   |
| <b>ETIQUETADO</b>               | De acuerdo con lo autorizado en su Registro Sanitario. El contenido de los rotulados de los envases mediano e inmediato deberá contener la información   |

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

667





**“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho”**



|  |   |
|--|---|
|  | establecida en los artículos 43 y 44 del Decreto Supremo 010-97-SA y sus inclusiones y modificaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2001-SA, impresa con tinta indeleble y resistente a la manipulación.  |
| <b>MEDIDAS</b>                             | No corresponde  |
| <b>PRESENTACION</b>                        | Frasco x 250 ml.<br>El producto farmacéutico se debe presentar en envase autorizado en su registro sanitario y debe indicar las condiciones de temperatura de almacenamiento según lo autorizado en su registro sanitario.  |
| <b>ACABADO</b>                             | No corresponde  |
| <b>CONDICIONES DE ELABORACION DEL BIEN</b> | No corresponde  |
| <b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>                | No menor de 24 meses  |
| <b>NORMAS</b>                              | No corresponde  |
| <b>INSERTO</b>                             | Se debe adjuntar para cada envase mediano, de acuerdo con lo aprobado en su Registro Sanitario. El contenido del prospecto o inserto que acompaña al dispositivo médico deberá estar conforme a lo establecido en el artículo 49° del Decreto Supremo N° 010-97-SA modificado por el Art. 1° del Decreto Supremo N° 020-2001-SA.  |
| <b>EMBALAJE</b>                            | Cajas de cartón nuevas y resistentes que garanticen la integridad, orden, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.<br>Cajas que faciliten su conteo y fácil apilamiento, precisando el número de cajas apilables.<br>Para las dimensiones de la caja de embalaje debe considerarse la paleta intercambiable de madera definida según NTP 350.200:2006 (R. 13-2006/CRT-INDECOPI) publicado el 2006-03-06. |
| <b>REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD</b>         | Ficha técnica del producto<br>Registro Sanitario vigente  |
| <b>REQUISITOS DE CALIFICACION</b>          | Registro Sanitario vigente<br>Certificado o protocolo de análisis<br>Experiencia del postor en la especialidad  |

- Repuestos (De corresponder)
- Compatibilidad con algún equipo o componente (De corresponder)
- Software que se requiere para su funcionamiento (De corresponder)
- Acondicionamiento, montaje o instalación (De corresponder)
- Transporte y seguros (De corresponder)
- Demás información necesaria sobre las características del bien que es necesario adquirir.

**RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –**

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa



**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"**



**(NO SE DEBERÁ MENCIONAR NINGÚN TIPO DE MARCAS, PATENTES O TIPOS DE PRODUCCIÓN DETERMINANTES).**

**Importante:**

- Los Reglamentos Técnicos, Normas y demás documentación a solicitar deberán de contar con la base legal que corresponde y que sea válida en el Perú, a fin de evitar posibles cuestionamientos al proceso de selección.
- En el caso de Bienes Comunes, deberá de adjuntar la ficha técnica de Bien Común colgada en el SEACE. ([www1.seace.gob.pe](http://www1.seace.gob.pe))

**b. PERFIL DEL PROVEEDOR:**

✓ **Registro Sanitario Vigente:**

Copia simple del Registro Sanitario Vigente, emitido por la DIGESA a nombre del postor, además las resoluciones de modificación o autorización en tanto están tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada. No se aceptará autorizaciones de funcionamiento que estén suspendidas o canceladas. La exigencia de la vigencia de la Autorización sanitaria de funcionamiento se aplica para todo proceso de selección y ejecución contractual de forma obligatoria.

✓ **Autorización Sanitaria de Funcionamiento como Establecimiento Farmacéutico (Droguería), vigente. (No corresponde)**

✓ **Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por DIGEMID, vigente. (No corresponde)**

✓ **Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) vigente. (No corresponde)**

✓ **Ficha Técnica del Producto**

Copia Simple de la Ficha Técnica del producto que indique las características del bien solicitado, emitido por el fabricante o postor.

✓ **Registro Sanitario de Productos pesqueros y acuícolas. (No corresponde)**

**7. PLAZO DE ENTREGA:**

- ✓ **Plazo**  
El plazo máximo de entrega de los bienes a adquirir será hasta CINCO (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la SUSCRIPCION DEL CONTRATO, en UNICA ENTREGA, será de responsabilidad del proveedor, independientemente de ser sujetos a sanciones y moras contempladas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamentos y demás normas aplicables.

- ✓ **En caso de ser suministro con cronograma de entrega** el Área Usuaria deberá de Adjuntar dicho cronograma con plazos contados desde la suscripción del contrato. (No corresponde)

**Importante:**

- Todo plazo de entrega se contabiliza desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo.

**8. LUGAR DE ENTREGA y LUGAR DE INSTALACION DEL BIEN (de ser el caso):**

- ✓ La entrega de los bienes se realizará en el Almacén CENTRAL sito en sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será en el Almacén de la GRA-SALUD RED PERIFERICA de 8:00 a 12:20 y 14:00 hasta 16:00 horas.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –  
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200623 - 206777  
Página oficial: GRA Salud Red Periférica Arequipa

660

126



**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"**



De ser el caso, la entrega del bien sea en otro lugar que no sea el almacén, deberá de consignar la dirección, lugar en donde se deberá entregar el bien de ser el caso con la justificación correspondiente del no ingreso al Almacén Central.

**9. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:**

- ✓ **Alcance de la garantía:** Contra defectos, derivados de desperfectos o fallas ajenas al uso normal o habitual de los bienes, no detectables al momento que se otorgó la conformidad.
- ✓ **Periodo de garantía:** Mínimo de doce (12) meses.
- ✓ **Condición de inicio del cómputo del período de garantía:** A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.
- ✓ La garantía comercial podrá ser del fabricante y/o del postor.

**10. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS: (No corresponde)**

- 10.1 Mantenimiento preventivo (de corresponder)
- 10.2 Soporte técnico (de corresponder)
- 10.3 Capacitación y/o entrenamiento (de corresponder)

**11. PRESTACIONES ACCESORIAS (de ser el caso): (No corresponde)**

**12. FÓRMULA DE REAJUSTE: (No corresponde)**

De corresponder

**13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados el cual no deberá ser menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

**14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES: (No corresponde)**

Penalidad diferente a la penalidad por mora (de corresponder)

**15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN**

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

**16. CONFIDENCIALIDAD**

**RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –**

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa





"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"



La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor

#### 17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| Tablero de Bienes y Suministro de Bienes     |                 |             |
|--|-----------------|-------------|
| Requisitos de calificación                   |                 |             |
| Denominación                                 | Obligatorio     | Facultativo |
| A. Capacidad Legal                           |                 |             |
| Habilitación                                 | De corresponder |             |
| B. Experiencia del postor en la especialidad |                 | Si          |

#### Capacidad legal (Habilitación)

- ✓ **CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPA) VIGENTE: (No corresponde)**  
Copia Simple del Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, emitida por la ANM o la Autoridad Regional de Salud (ARS, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 17° del D.S. N° 014-2011-SA y su Primera Disposición Complementaria Transitoria.
- ✓ **REGISTRO SANITARIO VIGENTE:**  
Copia Simple de Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario, otorgado por la DIGESA. Además, las Resoluciones de modificación o autorización, en tanto estas tengas por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada ante la ANM y el producto farmacéutico ofertado. No se aceptarán productos cuyo Registro Sanitario este suspendido o cancelado.
- ✓ **CERTIFICADO DE ANALISIS: (No corresponde)**  
Copia Simple del Certificado de Análisis, del producto ofertado el cual es un informe técnico suscrito por el profesional responsable de control de calidad, en el que se señala los análisis realizados en todos sus componentes, los límites y los resultados obtenidos en dichos análisis, con arreglo a las exigencias contempladas en la farmacopea o metodología declarada por el interesado en su solicitud de registro sanitario, según lo señalado en el Anexo 01 del Glosario de Términos de Definiciones del D.S. N° 016-2011. Cuando se mencione protocolo de análisis se refiere a certificado de análisis.
- ✓ **CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) VIGENTE: (No corresponde)**
- ✓ **NOTIFICACION SANITARIA OBLIGATORIA (NSO) VIGENTE (No corresponde)**

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –  
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 Interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Correo electrónico: RD@RedSaludPerifericaArequipa

665

635





“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho”



- ✓ REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS (SANIPES) VIGENTE (No corresponde)
- ✓ TENER EN CONSIDERACION: (No corresponde)
- ✓ CERTIFICADO DE EFICIENCIA DE FILTRACION BACTERIANA (EFB) (No corresponde)
- ✓ CERTIFICADO DE CITOTOXICIDAD Y/O BIOCMPATIBILIDAD (No corresponde)
- ✓ CERTIFICADO DE EFICIENCIA DE FILTRACION VIRAL (EFV) (No corresponde)
- ✓ CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE VIGENTE (No corresponde)

**Experiencia del postor en la especialidad**

- ✓ El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos (02) veces al valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
- ✓ En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.
- ✓ Se consideran bienes similares a los siguientes: **alimentos envasados**.

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

**18. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN:**

- ✓ **Áreas que supervisan:** El área o unidad orgánica responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes es el responsable del Programa Presupuestal.
- ✓ **Áreas que coordinarán con el proveedor:** El áreas o unidades orgánicas con las que el proveedor coordinará sus actividades es el subproceso de Adquisiciones.
- ✓ **Área que brindará la conformidad:** El área o unidad orgánica responsable de emitir la conformidad en la verificación de las Especificaciones Técnicas, será el responsable del Programa Presupuestal, con el Coordinador de la ES o Componente correspondiente.
- ✓ En caso de no cumplir con las características solicitadas al momento de emitir la conformidad, se realizará un informe por parte del responsable del Programa Presupuestal, indicando las deficiencias encontradas.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD  
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA  
Lic. Erika Salcedo Gómez  
P.P.A. y C. CÁNCER  
C.O.P. 12712

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424  
Teléfono : 054-200823 - 206777  
Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

|           |   |
|-----------|---|
| <b>A.</b> | <b>CAPACIDAD LEGAL</b>  |
|           | <b>HABILITACIÓN</b>   |
|           | <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Ficha Técnica del bien ofertado</b></li><li>- <b>Registro Sanitario Vigente emitido por DIGESA</b></li><li>- <b>Registro sanitario emitido por SANIPES (según corresponda)</b></li></ul>  |
|           | <div><b>Importante</b><p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p></div><br><div><u>Acreditación:</u><ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Copia Simple de la Ficha Técnica del Producto que indique las características del bien ofertado emitido por el fabricante o postor.</b></li><li>- <b>Copia simple de Registro emitido por DIGESA, a nombre el postor, además las resoluciones de modificación o autorización, en tanto estas tengan por finalidad acreditar la correspondencia entre la información registrada, no se aceptarán bienes cuyo registro sanitario este suspendida o cancelada. La exigencia de la vigencia del registro sanitario del producto se aplica para todo el proceso de selección y ejecución contractual.</b></li><li>- <b>Copia simple del registro sanitario emitido por SANIPES</b></li></ul></div><br><div><b>Importante</b><p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p></div> |

|           |   |
|-----------|---|
| <b>B.</b> | <b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>  |
|           | <u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/. 137,100. 00 (CIENTO TREINTA Y SIETE MIL CON 00/100 SOLES)</b>, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/. 17,100.00 (DIECISIETE MIL CIENTO CON 00/100 SOLES)</b> por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>VENTA DE ALIMENTOS SECOS, ABARROTES EN GENERAL, ALIMENTOS ENVASADOS</b></p> <u>Acreditación:</u> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el</p> |

abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>13</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

<sup>13</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

#### Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN  | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|---|--|
| <b>A. PRECIO</b>  |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta<br/>P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>O<sub>i</sub>=Precio i<br/>O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>  | <b>100 puntos<sup>14</sup></b>   |

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*

<sup>14</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-1** 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 de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>15</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

<sup>15</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>16</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

<sup>16</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada 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.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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.”*

**Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, 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.

**Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”*

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>17</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>18</sup>.*

<sup>17</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).

<sup>18</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

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>19</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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</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>19</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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

Presente.-

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

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1               |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>21</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>22</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>23</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

<sup>21</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>22</sup> Ibídem.

<sup>23</sup> Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>24</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>24</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores:

#### COMITÉ DE SELECCION

#### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>26</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

## ANEXO N° 7

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-RPSA-2**

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>28</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>29</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>28</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>29</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores:  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-2**  
Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>33</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>30</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>32</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

<sup>33</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>34</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>35</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>33</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 9

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

Señores:  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-2**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO N° 10

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

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-2**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

**ANEXO N° 11**

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

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

Señores:

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-RPSA-3**

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.*