

# ***BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES***

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



Organismo  
Supervisor de las  
Contrataciones  
del Estado

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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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 comité de selección 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 comité de selección 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 comité de selección 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:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto



**INSTRUCCIONES DE USO:**

1. 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 sombreadar.
2. 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022*

P

R

SP.



**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVIDORES  
PÚBLICOS BAJO EL DECRETO LEGISLATIVO N° 276 DE  
LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL SAN  
MARTÍN, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023**

---

<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)

P

R

SP.



## 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.mrp.gob.pe](http://www.mrp.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.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### Importante

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 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.*

<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>



- 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.

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### 1.10. 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.

### 1.11. 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.



#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección 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.

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) 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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.*

- *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.*

### 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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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 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 sea igual o menor 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, 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 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)

P  
P  
SP.

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN  
RUC N° : 20531375808  
Domicilio legal : CALLE AEROPUERTO N° 150 - MOYOBAMBA  
Teléfono: : 042-562100  
Correo electrónico: : procesos@regionsanmartin.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS BAJO EL DECRETO LEGISLATIVO N° 276 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023**



ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	4195
2	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMOS	911
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMOS	8473
4	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KILOGRAMOS	8446
5	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMOS	4554
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMOS	5548
7	DURAZNO CATEGORÍA EN EXTRA	KILOGRAMOS	3257
8	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	3202
9	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	4554
10	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	4085
11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	3754
12	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	6127
13	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 125 GRAMOS A MÁS	6265
14	HARINA DE PLÁTANO	KILOGRAMOS	5051
15	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMOS	5051
16	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMOS	4996
17	PAPA HUAYRO CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2263
18	PAPAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2125
19	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA	KILOGRAMOS	1270
20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMOS	5189
21	MANZANA DELICIA CATEGORÍA E	KILOGRAMOS	4195
22	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6955
23	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6762
24	LECHE EVAPORADA ENTERA	ENVASE X 400 GRAMOS APROX.	6624
25	YOGURT	LITRO	3533



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 - SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN N° 3-2023-GRSM/ORA el 08 de marzo del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde.

### 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

El plazo de ejecución de la prestación es de 360 días calendarios contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Cada entrega parcial se realizará en un plazo no mayor a 03 días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA



CANTIDAD A ENTREGAR																		
Nº	Detalle	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Mensual	1er entrega	2da entrega	3ra entrega	4ta entrega	5ta entrega	6ta entrega	7ma entrega	8va entrega	9na entrega	10ma entrega	11ma entrega	12ma entrega	Total
1	Aceite vegetal comestible	3,396	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
2	Ajo categoría primera	336	Kilogramos	911	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	911
3	Arroz pilado superior	3,348	Kilogramos	8,473	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	8,473
4	Azúcar rubia doméstica	3,348	Kilogramos	8,446	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	8,446
5	Hojuelas de avena	3,348	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
6	Arveja partida calidad 1 - extra	3,348	Lata x 800 gramos a más	5,548	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	5,548
7	Durazno en Extra	1,296	Lata x 170 gramos a más	3,257	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	3,257
8	Filete de atún en aceite vegetal	3,348	Lata x 170 gramos a más	3,202	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	3,202
9	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	2,412	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
10	Frijol bayo calidad 2 - superior	1,620	Kilogramos	4,085	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	4,085
11	Frijol castilla calidad 2 - superior	1,620	Lata x 160 gramos a más	3,754	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	3,754
12	Grated de pescado en agua y sal	2,412	Lata x 125 gramos a más	6,127	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	6,127
13	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	2,484	Lata x 125 gramos a más	6,265	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	6,265
14	Harina de plátano	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
15	Harina de trigo	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
16	Lenteja calidad 2 superior	2,424	Kilogramos	4,996	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	4,996
17	Papa huayro calidad extra	852	Kilogramos	2,263	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	2,263
18	Papaya calidad extra	852	Kilogramos	2,125	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	2,125
19	Limón sutil categoría extra	492	Kilogramos	1,270	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	1,270
20	Huevo de gallina calidad primera	2,472	Kilogramos	5,189	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	5,189
21	Manzana delicia categoría extra	1,608	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
22	Melón categoría extra	2,712	Kilogramos	6,955	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	6,955
23	Sandia categoría extra	2,580	Kilogramos	6,762	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	6,762
24	Leche evaporada entera	2,580	Envase x 400 gramos aprox.	6,624	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	6,624
25	Yogurt	1,548	Litro	3,533	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	3,533



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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (diez con 00/100 soles) en Oficina de Tesorería de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, sito en Calle Aeropuerto N° 150 – Moyobamba En la Oficina de Logística de la Sede Central del Gobierno.

##### 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° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF - Que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil - Decreto Legislativo N° 295.
- Ley N° 27867 - Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales, y modificatorias.
- Directivas del OSCE

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





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### 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

a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>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.*

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

<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 comité de selección 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) 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 comité de selección 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. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

<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.



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>6</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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y 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 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

<sup>6</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>7</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>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



**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>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.4. PERFECCIONAMIENTO 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 del Gobierno Regional San Martín – SEDE CENTRAL, ubicado en calle aeropuerto N° 150 - Moyobamba.

**Importante**

*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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

**2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma parcial de manera directamente proporcional a la cantidad de bienes entregado.

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

- Acta de recepción emitida por Almacén del Gobierno Regional San Martín.
- Informe de Funcionario responsable de la Oficina de Gestión de las Personas de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, emitiendo conformidad de los bienes.
- Factura del contratista o Comprobante de Pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Gobierno Regional San Martín – SEDE CENTRAL, ubicado en calle aeropuerto N° 150 – Moyobamba.

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



## 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



## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"ANO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

«ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS BAJO EL DECRETO LEGISLATIVO N° 276 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023»

#### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. **Denominación de la Contratación**  
Adquisición de alimentos para los servidores públicos bajo el Decreto Legislativo N° 276 de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, correspondiente al periodo 2023.
2. **Finalidad Pública**  
Instaurar un transparente, eficiente y eficaz uso de los recursos para brindar mejores condiciones laborales y de sostenibilidad operacional en beneficio de la integración y cumplimiento de los objetivos de la Institución, que permita compensar a los servidores públicos con justicia y equidad.
3. **Antecedentes**  
La Oficina de Gestión de las Personas en cumplimiento del Convenio Colectivo de fecha 18 de abril de 2022<sup>1</sup>, firmado entre el Gobierno Regional San Martín y el Sindicato de Trabajadores del Gobierno Regional San Martín (SITRAGORESAM), vienen gestionando la compensación alimentaria para los servidores públicos bajo el Decreto Legislativo N° 276, como parte del mejoramiento de las condiciones de trabajo.
4. **Objetivo de la Contratación**  
Adquirir alimentos para los servidores públicos bajo el Decreto Legislativo N° 276 de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, correspondiente al periodo 2023.
5. **Características y condiciones de los bienes a contratar**

#### <sup>1</sup> Cláusula Décimo Cuarta: Acuerdo.-

El Gobierno Regional San Martín conviene con la Representación Sindical, dentro del marco del convenio Colectivo de trabajo del año fiscal 2019-2020, suscrito el 21 de mayo 2019, continuar con el otorgamiento de la compensación alimentaria a los trabajadores de la Unidad Ejecuto 001-Sede Central, sujetos al régimen laboral del D.L. 276, como mejora de las condiciones de trabajo, recogiendo el espíritu de la primera disposición complementaria final de la Ley N° 31188 – Ley de Negociación Colectiva del Sector Estatal, estableciendo un incremento de doscientos soles (S/ 200.00) que sumado a los doscientos (S/ 200.00) que se vienen otorgando actualmente, hacen un total de cuatrocientos soles (S/ 400.00) mensuales, a partir de enero del 2023, debiendo la Gerencia Regional de Planeamiento y Presupuesto, establecer los mecanismos que garanticen el adecuado control e inclusión en la Programación Multianual, dentro de la fuente de financiamiento recursos ordinarios, no tiene naturaleza remunerativa.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### 5.1. Descripción y cantidad de los bienes

El Gobierno Regional San Martín, requiere adquirir alimentos en las cantidades que se detallan a continuación:

Nº	Detalle	Unidad de Medida	Cantidad
1	Aceite vegetal comestible	Litros	4,195
2	Ajo categoría primera	Kilogramos	911
3	Arroz pilado superior	Kilogramos	8,473
4	Azúcar rubia doméstica	Kilogramos	8,446
5	Hojuelas de avena	Kilogramos	4,554
6	Arveja partida calidad 1 - extra	Kilogramos	5,548
7	Durazno Categoría en Extra	Kilogramos	3,257
8	Filete de atún en aceite vegetal	Lata x 170 gramos a más	3,202
9	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Lata x 170 gramos a más	4,554
10	Frijol bayo calidad 2 - superior	Kilogramos	4,085
11	Frijol castilla calidad 2 - superior	Kilogramos	3,754
12	Grated de pescado en agua y sal	Lata x 170 gramos a más	6,127
13	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	Lata x 125 gramos a más	6,265
14	Harina de plátano	Kilogramos	5,051
15	Harina de trigo	Kilogramos	5,051
16	Lenteja calidad 2 superior	Kilogramos	4,996
17	Papa huayro calidad extra	Kilogramos	2,263
18	Papaya calidad extra	Kilogramos	2,125
19	Limón sutil categoría extra	Kilogramos	1,270
20	Huevo de gallina calidad primera	Kilogramos	5,189
21	Manzana delicia categoría extra	Kilogramos	4,195
22	Melón categoría extra	Kilogramos	6,955
23	Sandía categoría extra	Kilogramos	6,762
24	Leche evaporada entera	Envase x 400 gramos aprox.	6,624
25	Yogurt	Litro	3,533

### 5.2. Características Técnicas

Los bienes a adquirir, deben cumplir las siguientes características técnicas:



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### A. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

#### 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



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbd4f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

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

### A.1. Rotulado

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

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

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

### A.2. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### B. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJO CATEGORÍA PRIMERA  
Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a suremoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.</li><li>- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltantes secas y sin signos de desecación.</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</li></ul>	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
<b>Categoría, sanidad y aspecto</b>		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la partecomestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

### Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

### Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985(2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

**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 los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### C. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificar.firma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbd4f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- Granos tizosos totales	Máximo 4%
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%
- Granos dañados	Máximo 0,5%
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias inorgánicas extrañas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

### Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

### Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- grado del arroz;
- país de origen.

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

**Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### D. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

**Del bien**

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	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.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

**Precisión 1:** Ninguna.

### Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

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

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### E. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos físicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

#### Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=12b31bbd0f50c942b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

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

### Rotulado

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

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

### Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica

## F. 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 *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

### OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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%	
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.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bddqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

### Rotulado

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

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

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

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbd4f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### G. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: DURAZNO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los duraznos categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.</li> <li>- Tener pulpa succulenta y carnosa.</li> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).</li> <li>- Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.</li> <li>- Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.</li> <li>- Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.</li> </ul>	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez	Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f
	Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web:

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





# GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"ARRO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Tamaño o Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</p> <table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>X</td><td>&gt; 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr></tbody></table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)															
X	> 80															
1	75 – 80															
2	71 – 74															
3	66 – 70															
4	61 – 65															
5	56 – 60															
Tolerancia de tamaño	En un lote se tolera hasta 5% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior alindicado.															
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.															
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.															
Manchas	No se tolera frutas con manchas.															
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

## Envase y/o embalaje

El durazno categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría extra del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría extra deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría extra. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

**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.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48063anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### Rotulado

El rotulado del durazno categoría extra, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### H. 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.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 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.

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



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse 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) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li><li>- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li></ul>	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u>		
Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
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 la especie que compone el producto; o</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</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 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.	
<b>INOCUIDAD</b>	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.

### Envase y embalaje

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.

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



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificafirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbd9f50c942b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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 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 embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### Rotulado

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).

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, 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 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 caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48068anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bddqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias:  Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que nosea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
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.

### Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

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

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.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe/?codigo=18b31bdqf50cq42b4qa644q301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

### OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

#### Rotulado

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 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**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.

#### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

#### J. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### Del bien

El frijol bayo calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol bayo calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	
	Variedad contrastante: Máximo 2,00%	
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

		Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.  - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

### Envase y/o embalaje

El frijol bayo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol bayo calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## K. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

El frijol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1206 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

### Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbd9f50cc42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## L. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: Es una conserva de producto pesquero, envasado herméticamente y que ha sido sometido a esterilización comercial, al cual se le ha agregado agua y sal como medio de relleno.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deben ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias y deben cumplir con lo establecido en la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 5.1.1 de la NTP 204.001:2019.

El grated de pescado debe estar libre de escamas; en lo posible, debe estar libre de piel, sangre coagulado, huesos y carne oscura; el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3 y 5.8.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verifcarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

El graded de pescado en agua y sal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Olor	Característico del producto, libre de olor a descomposición y de olores extraños debido a otras causas.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición
Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.	
Textura	Firme y propia del producto y no debe tener espinas duras.	
Vacio	Si durante el envasado se utiliza vacío, debeseer suficiente para impedir la deformación de los recipientes en cualquier condición (temperatura elevada o baja presión atmosférica) que pueda verificarse durante la distribución del producto.	
<b>INOCUIDAD</b>	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.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

**Precisión 1:** La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la (s) especie (s) de pescado (s) a partir del cual se elaborará el grated requerido; siempre que se haya verificado la pluralidad de postores; por ejemplo: La especie usada para la elaboración del grated de pescado en agua y sal será el Jurel (*Trachurus picturatus murphyi*).

Cabe señalar que, la (s) especie (s) de pescado (s) a precisar deberá (n) ser distinta (s) a la (s) especie (s) de los productos pesqueros que cuentan con Ficha Técnica.

### Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019.

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

### Rotulado

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 el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**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.

Inserto No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## M. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A

Denominación técnica : CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conservas elaboradas a base de la especie *Engraulis ringens* buena y consistente fresca, libre de contaminación y de daño físico, envasado en recipientes planos o cilíndricos apropiados y cerrados herméticamente, sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial y procesadas bajo sistemas de aseguramiento de la calidad.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

~~El bien de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y~~

Documento Nro: 001-2023027439. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO.  
Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y estar libre de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie del corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y medio de cobertura	Entero de sardina peruanaEn salsa de tomate	NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ªEdición
Calidad	Debe ser calificado como Calidad A, al productoapto para consumo humano: <ul style="list-style-type: none"><li>– Cuando no presente unidades defectuosas, o;</li><li>– Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo.</li></ul>	
<u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones:		
Descomposición	<u>Rancio:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>– Olor característico y persistente de aceite oxidado.</li></ul>	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"><li>Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable.</li></ul> <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante y otros, deferentes a rancio o descompuesto.</li><li>Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros.</li></ul> <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blandao pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p>	
Materias extrañas	<p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.</li><li>Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.</li><li>Presencia de insectos o restos de ellos.</li></ul> <p><u>Material extraño:</u></p> <p>Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p>	
Otros defectos	<ul style="list-style-type: none"><li>Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.</li><li>Columna vertebral dura y resistente a la presión.</li></ul>	
Defectos de manufactura	<ul style="list-style-type: none"><li>Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.</li><li>Presencia de aletas desprendidas.</li><li>Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada yescamas dando apariencia de "lodo".</li><li>Cortes de cabeza no uniformes.</li><li>Unidades de tamaño no uniforme.</li></ul>	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48063anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico.</li><li>- Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias.</li><li>- Excesivo contenido de sal.</li><li>- Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular.</li><li>- Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado.</li><li>- Roturas visibles en la parte ventral.</li></ul>	
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.

### Envase y/o embalaje

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.

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

### Rotulado

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 el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).



Documento Nro. 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50c942b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

**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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### N. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	: HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano ( <i>Musa paradisiaca</i> ) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Harina de plátano que no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún otro aditivo. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019).

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores generales de calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</li><li>- Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</li><li>- Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</li></ul>	NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10,0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1,0%	
Ceniza	Máximo 2,5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm	
	Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdf50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### INOCUIDAD

(cumplir con los requisitos  
establecidos por la  
autoridad competente<sup>1</sup>)

Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:

<sup>1</sup> La autoridad competente, dependerá del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria; sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la DIGESA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente fichatécnica



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4906&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimentos elaborados 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 tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: harina de plátano fina.

### Envase y/o embalaje

La harina de plátano comestible debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 9 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019).

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

### Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe considerar lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y las normas NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según los numerales 6 y 10 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019).

Además de lo antes mencionado, el rotulado debe incluir lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA, o;
- número del Registro Sanitario emitido por la DIGESA.

**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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## O. 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 *Triticum aestivum* o *Triticum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede



Documento Nro. 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos 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% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b311bdf50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

#### 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.

#### 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.

#### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### P. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillastóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

~~La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características.~~

Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:	
Grado de calidad (Tolerancias)		
- Grano infectado	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 5,00%	
- Grano quemado	Máximo 0,50%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

### Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO

CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

### Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### Q. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA HUAYRO CALIDAD EXTRA	Denominación
técnica	: PAPA HUAYRO GRADO DE CALIDAD EXTRA	
Unidad de medida	: KILOGRAMO	
Descripción general	: La variedad Huayro tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es <del>sancochado</del> , <u>puré</u> .	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48063anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

La papa Huayro calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Huayro deben presentar las siguientes características:  – Forma alargada. – Piel de color rojo morado, con cejas moradas y ojos profundos. – Pulpa de color crema amarilla con áreas rojas y moradas.	NTP 011.119:2016 PAPAY SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño <sup>1</sup>	<table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>167-132</td><td>131-90</td><td>89-43</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>66-53</td><td>52-45</td><td>44-35</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>432-253</td><td>252-118</td><td>117-20</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	167-132	131-90	89-43	D menor (mm)	66-53	52-45	44-35	Peso (g)	432-253	252-118	117-20
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																				
	Extra		Primera	Segunda																	
D mayor (mm)	167-132		131-90	89-43																	
D menor (mm)	66-53		52-45	44-35																	
Peso (g)	432-253		252-118	117-20																	
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																				



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

### Envase y/o embalaje

La papa Huayro calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

### Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## R. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia Caricaceae

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

La papaya categoría extra debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1

Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

PAÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO

de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de papaya categoría extra debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Las papayas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Tener un aspecto fresco.</li><li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li></ul> <p>Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p>	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	<p>Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





# GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Tolerancia de calidad	El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	<p>La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto):</p> <table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></tbody></table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																						

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

## Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXC 183-1993 (2011).

**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



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183- 1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### S. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) <i>Swingle</i> , de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

El limón categoría extra debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría extra debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48068anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

El limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li><li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li><li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li></ul>	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	







# GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo al establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

## Envase y/o embalaje

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

**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.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web:

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbd0f50c942b4qa644c3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### Rotulado

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del 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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### T. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina.
Olor	Característico y libre de olores desagradables.	
Sabor	Característico	
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cáscara libre de roturas y quiebras.</li><li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>- Limpio y seco.</li><li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbd4f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA RAZ Y EL DESARROLLO"

Tamaño	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:		Requisitos clasificación. Edición	y 2ª
	Tamaño	Peso		
	Súper chico	< 50 g		
	Chico	50 – 55,55 g		
	Mediano	55,55 – 62,5 g		
	Grande	62,5 – 68,88 g		
	Jumbo	68,88 – 72,22 g		
	Súper Jumbo	≥ 72,22		
		Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm		
Yema		Céntrica y fija		
Clara		Transparente, densa y fija		
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.		
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%		







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"PAZ Y UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

### Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

### Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

**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.

### Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## U. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Deliciosos de Viscas.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"ABO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

La manzana Delicia categoría extra debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD												
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en esesentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>– Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul>	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición										
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:											
	Características	Mínima Máxima										
	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf 11,8 kgf										
	Sólidos solubles	11 °Brix 17 °Brix										
Coloración	<p>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín	
Color Munsell	Color											
5R / 5 / 10	Rojo											
5R / 4 / 10	Rojo teja											
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado											
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín											



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





# GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral	
	5R 3 / 6	Rojo vino	
	2,5R 7 / 8	rosado	
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:		
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>		
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
- Herida seca	Máximo 5%		
- Mancha	Máximo 5%		
- Russet	Máximo 5%		
- Acorchamiento	Máximo 5%		
- Deformación	Máximo 5%		
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5%		
<u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
- Herida húmeda	Máximo 5%		
- Escaldado	Máximo 1%		
- Daño por el sol	Máximo 5%		
- Magulladura	Máximo 5%		
- Bitter Pit	Máximo 1%		



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdf50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- Corazón acuoso *	Máximo 5%	
	Clasificación	Calibre (mm)
	Calibre A: Extra	Mayor a 80
	*Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
- Deshidratación	Máximo 5%	

CP

Ph

SP.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbd9f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=304441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 5% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
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.

### Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría extra deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

### Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- 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.

### Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionسانmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### V. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Los melones categoría extra deben presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El melón de categoría extra debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Los melones de categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros bien desarrollados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Ser sanos interior y exteriormente.</li><li>- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.</li><li>- Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades.</li><li>- Libre de humedad externa anormal.</li><li>- Estar exentos de olor anormal o extraño.</li><li>- Estar exentos de sabor anormal o extraño.</li></ul>	
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia.  Los melones deben estar bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldaduras, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones y raspaduras.	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Muy buena calidad (mayor o igual a 11)	
- Apariencia	Uniforme.  No más de un décimo (10%) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de paquetes individuales o los que no están	



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web:

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cp42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





# GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos.	
	Maduros pero no sobre maduros.	
	Bien formados (forma típica de la variedad).	
	Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
- Daños por:		
- Pudrición		
- Inserción húmeda		
- Insolación		
- Líquidos en la cavidad de la semilla		
- Quemaduras solares		
- Suciedad		
- Moho superficial u otra enfermedad		
- Áfidos y otros insectos		
- Presencia de cicatrices		
- Presencia de zonas hundidas		
- Moretones y magulladuras		
	No hay tolerancias	
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

### Envase y/o embalaje

Los melones categoría extra deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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

### Rotulado

El rotulado de los envases de melón categoría extra debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o a la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- 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.

**Inserto:**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### W. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <i>Citrullus vulgaris</i> .

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Las sandías categoría extra deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

Las sandías categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Clasificación	<p>Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un ligero defecto en la forma típica.</li><li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto.</li><li>- Grietas superficiales leves cicatrizadas.</li><li>- Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación.</li></ul>	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Tolerancia de calidad	Se permite una tolerancia total del 10%, en número en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1% en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.
Tamaño	<p>El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.</p> <p>Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.</p>







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	
Tolerancia de tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
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

### Envase y/o embalaje

Las sandías categoría extra deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.

**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 indicarle las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

### Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS.

Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador; en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbd9f50c942b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

**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.

**Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### X. Leche evaporada entera

La leche evaporada entera es un producto que se obtiene extrayendo parte del agua que contiene la leche fresca hasta alcanzar los requisitos fisicoquímicos y nutricionales establecidos en la NTP202.002.2007

Las características nutricionales de la leche evaporada entera están definidas por los macro nutrientes, vitaminas y minerales.

#### Macro nutrientes.

Nutriente	Contenido mínimo por cada 100 gramos de leche
Proteína	5.50 gramos
Grasa	6.50 gramos
Carbohidratos	9.00 (gramos)
Energía total	130.00 Kcal

#### Vitaminas.

Vitaminas	Contenido mínimo
Vitamina A	28%
Vitamina C	4%
Vitamina D	25%

#### Minerales.

Minerales	Contenido mínimo
Calcio	20%
Fosforo	25%

#### Características organolépticas.

Aspecto	Descripción
Color	De blanco a crema
Sabor	Ligeramente dulce
Olor	Agradable, libre de olores extraños

**Presentación:** Envases por 400 a 500 gramos.

**Envasado:** El producto debe ser envasado en envases de hojalata electrolítica de diseño sanitario con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación. La presentación de cada envase es de 400 gramos hasta 500 gramos.

**Embalaje:** Empaque (caja) de cartón corrugado conteniendo 24 envases de 400 gramos a más, las que deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido, deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su almacenaje y manipuleo.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTIN, generado en concordancia por

lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.

<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbd7f50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

**Rotulado:** El rotulado debe contener lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Contenido del producto envasado.

### Y. Yogurt.

Es un producto lácteo que se obtiene de la fermentación de microorganismos específicos de la leche, que pueden ser *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* viables, activos y abundantes en el producto y debe cumplir con las siguientes características.

Característica	Especificación	Referencia
lor	anco a crema	
bor	Ice	
asa total	áximo 3.00 gramos	r cada 100 gramos
lesterol	áximo 8.00 gramos	r cada 100 gramos
rbohidratos totales	nimo 12 gramos	r cada 100 gramos
oteínas	nimo 2.5 gramos	r cada 100 gramos
cro nutrientes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calcio</li><li>• Fosforo</li><li>• Zinc</li></ul>	
taminas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vitamina A</li><li>• Vitamina D</li></ul>	

**Presentación:** Envases por 1 litro.

**Envase y/o embalaje:** Botellas de plástico herméticamente cerradas

**Rotulado:** El rotulado debe contener lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Contenido del producto envasado.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- 5.3. **Requisitos** según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

No aplica.

- 5.4. **Impacto ambiental**

No aplica.

- 5.5. **Condiciones de operación**

No aplica

- 5.6. **Embalaje y rotulado**

5.6.1. **Embalaje**

De acuerdo a lo establecido en las características técnicas de cada producto descrito en el numeral 5.1. Sin embargo, pese a la ausencia de un Protocolo Sanitario para el expendio de abarrotes, se considera necesario que el personal que realizará la entrega del bien, debe regirse a los protocolos de limpieza y desinfección de envases, bolsas, cajas y otros, con fin de evitar la propagación del brote de COVID-19. Así mismo, el proceso de embalaje no debe transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, así como el de contar con las siguientes características:

- ✓ Estar limpios y que permitan mantener las características del alimento.
- ✓ Ser resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- ✓ Faciliten los muestreos e inspecciones

5.6.2. **Rotulado**

De acuerdo a lo establecido en las características técnicas de cada producto descrito en el numeral 5.1.

- 5.7. **Modalidad de ejecución**

Precio Unitario

- 5.8. **Transporte**

El proveedor será el responsable de transportar los bienes hasta el almacén de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín. Sin embargo, pese a la ausencia de un Protocolo Sanitario para el expendio de abarrotes, se considera necesario que el personal que realizará la entrega del bien, debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes y después de la entrega del bien.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### 5.9. Seguros

No aplica

### 5.10. Garantía comercial

- Alcance  
Contra defectos de fabricación.
- Periodo de garantía  
30 días para los bienes no perecibles
- Inicio del cómputo del periodo de garantía.  
A partir del día siguiente de recibidos los bienes.

### 5.11. Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica.

### 5.12. Prestaciones accesorias a la prestación principal

Mantenimiento Preventivo.

No Aplica

Soporte Técnico.

No Aplica

Capacitación y/o entrenamiento.

No Aplica

### 5.13. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 5.13.1. Lugar

Los bienes serán entregados en el almacén central de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, ubicado en la calle aeropuerto 150 ciudad, distrito y provincia de Moyobamba, departamento de San Martín. Es importante señalar que, el responsable de la entrega de los bienes, deberá ceñirse a lo establecido en el «Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 del Gobierno Regional San Martín», durante el ingreso y entrega de los bienes.







## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### 5.13.2. Plazo

El plazo de ejecución de la prestación es de **360 días calendarios** contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Cada entrega parcial se realizará en un plazo no mayor a 03 días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la Orden de Compra.

CANTIDAD A ENTREGAR																		
Nº	Detalle	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Mensual	1er entrega	2da entrega	3ra entrega	4ta entrega	5ta entrega	6ta entrega	7ma entrega	8va entrega	9na entrega	10ma entrega	11ma entrega	12ma entrega	Total
1	Aceite vegetal comestible	3,186	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
2	Ajo categoría primera	335	Kilogramos	911	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	911
3	Arroz pilado superior	3,348	Kilogramos	8,473	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	8,473
4	Azúcar rubia doméstica	3,348	Kilogramos	8,446	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	8,446
5	Hojuelas de avena	3,348	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
6	Anveja partida calidad 1 - extra	3,348	Lata x 800 gramos a más	5,548	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	5,548
7	Durazno en Extra	1,396	Lata x 170 gramos a más	3,257	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	3,257
8	Filete de atún en aceite vegetal	3,348	Lata x 170 gramos a más	3,202	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	3,202
9	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	2,412	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
10	Frijol bayo calidad 2 - superior	1,620	Kilogramos	4,085	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	4,085
11	Frijol castillo calidad 2 - superior	1,620	Lata x 160 gramos a más	3,754	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	3,754
12	Grated de pescado en agua y sal	2,412	Lata x 125 gramos a más	6,127	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	6,127
13	Sardina peruana o anchoeta entera en salsa de tomate calidad a	2,484	Lata x 125 gramos a más	6,265	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	6,265
14	Harina de plátano	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
15	Harina de trigo	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
16	Lenteja calidad 2 superior	2,424	Kilogramos	4,996	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	4,996
17	Papa huayno calidad extra	852	Kilogramos	2,263	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	2,263
18	Papaya calidad extra	852	Kilogramos	2,125	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	2,125
19	Limón suizo categoría extra	492	Kilogramos	1,270	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	1,270
20	Huevo de gallina calidad primera	2,472	Kilogramos	5,189	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	5,189
21	Manzana delicia categoría extra	1,608	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
22	Melón categoría extra	2,712	Kilogramos	6,953	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	6,953
23	Sandía categoría extra	2,580	Kilogramos	6,762	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	6,762
24	Lleche evaporada entera	2,580	Envase x 400 gramos aprox.	6,624	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	6,624
25	Yogurt	1,548	Litro	3,533	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	3,533



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web  
<https://verificafirma.regionsanmartin.gob.pe/?codigo=18b31bbdf50c42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Los bienes serán entregados de manera parcial de forma mensual en las cantidades que se detallan a continuación:

### 6. Requisitos y recursos del proveedor

#### 6.1. Requisitos del proveedor

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 600,000.00 (Seiscientos Mil y 00/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

#### 6.2. Acreditación.-

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

#### 6.3. Recursos a ser provistos por el proveedor

No aplica.

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

#### 7.1. Otras obligaciones

##### 7.1.1. Otras obligaciones del contratista

Entregar los bienes con una fecha de vencimiento no menor a 90 días contados a partir del día siguiente de realizada la entrega.  
Reponer de manera inmediata y sin costo alguno los bienes defectuosos.

##### 7.1.2. Otras obligaciones de la entidad

Dar facilidades para que los vehículos que transporten los bienes ingresen hasta el almacén central del Gobierno Regional San Martín.



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a48068anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTIÓN DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

7.2. Adelantos.  
No aplica.

7.3. Subcontratación  
No aplica.

7.4. Confidencialidad  
No aplica.

7.5. Medidas de control durante la ejecución contractual.

- Áreas que coordinarán con el proveedor  
Oficina de Gestión de las Personas del Gobierno Regional San Martín.
- Áreas responsables de las medidas de control  
Oficina de Gestión de las Personas del Gobierno Regional San Martín.

7.6. Conformidad de los bienes

- Áreas que recepcionará y brindará la conformidad  
Oficina de Gestión de las Personas Sede Central del Gobierno Regional San Martín.

7.7. Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma parcial de manera directamente proporcional a la cantidad de bienes entregado.

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

- Acta de recepción emitida por Almacén del Gobierno Regional San Martín.
- Informe de Funcionario responsable de la Oficina de Gestión de las Personas de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, emitiendo conformidad de los bienes.
- Factura del contratista o Comprobante de Pago.
- Guía de remisión.

7.8. Fórmula de reajuste  
No aplica

7.9. Otras penalidades aplicables

Supuesto de penalidad	Forma de calculo	Medio de verificación
Por entregar productos vencidos	0.5% de la UIT por cada vez que suceda	Informe del Almacén Central



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web.  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>





## GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

OFICINA DE GESTION DE LAS PERSONAS

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

### 7.10. Responsabilidad por vicios ocultos

Periodo de un (1) año.

## II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN.

### Experiencia del postor en la especialidad

#### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 600,000.00 (Seiscientos Mil y 00/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Abarrotes en general, frutas, verduras, tubérculos y cereales.

#### Acreditación:

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



Firmado digitalmente por:  
CCOPARIVAS HUGO MARTIN  
FIR 10726501 hard  
Motivo: DOY V° B°  
Fecha: 17/02/2023 14:33:09-0500



Documento Nro: 001-2023027489. Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico del GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, generado en concordancia por lo dispuesto en la ley 27269. Autenticidad e integridad pueden ser contrastada a través de la siguiente dirección web  
<https://verificarfirma.regionsanmartin.gob.pe?codigo=18b31bbdqf50cq42b4qa644q3301905a4806&anex=904441>



#### Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

#### Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 600,000.00 (Seiscientos Mil y 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Abarrotes en general, frutas, verduras, tubérculos y cereales.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <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 abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

<sup>11</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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



Consortio 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”.*

#### 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 Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

**Importante**

*Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección 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.*



## 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 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS BAJO EL DECRETO LEGISLATIVO N° 276 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023, que celebra de una parte GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20531375808, con domicilio legal en Calle Aeropuerto N° 150 – Moyobamba – Moyobamba – San Martin, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° LICITACION PUBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA para la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS BAJO EL DECRETO LEGISLATIVO N° 276 DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023, que celebra de una parte GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN, 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 Adquirir alimentos para los servidores públicos bajo el Decreto Legislativo N° 276 de la Sede Central del Gobierno Regional San Martín, correspondiente al periodo 2023.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	4195
2	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMOS	911
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMOS	8473
4	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KILOGRAMOS	8446
5	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMOS	4554
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMOS	5548
7	DURAZNO CATEGORÍA EN EXTRA	KILOGRAMOS	3257
8	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	3202
9	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	4554
10	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	4085
11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	3754
12	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	6127
13	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 125 GRAMOS A MÁS	6265
14	HARINA DE PLÁTANO	KILOGRAMOS	5051
15	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMOS	5051



16	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMOS	4996
17	PAPA HUAYRO CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2263
18	PAPAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2125
19	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA	KILOGRAMOS	1270
20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMOS	5189
21	MANZANA DELICIA CATEGORÍA E	KILOGRAMOS	4195
22	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6955
23	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6762
24	LECHE EVAPORADA ENTERA	ENVASE X 400 GRAMOS APROX.	6624
25	YOGURT	LITRO	3533

### 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.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	P.U	TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITROS	4195		
2	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMOS	911		
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMOS	8473		
4	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KILOGRAMOS	8446		
5	HOJUELAS DE AVENA	KILOGRAMOS	4554		
6	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMOS	5548		
7	DURAZNO CATEGORÍA EN EXTRA	KILOGRAMOS	3257		
8	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	3202		
9	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	4554		
10	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	4085		
11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMOS	3754		
12	GRATED DE PESCADO EN AGUA Y SAL	LATA X 170 GRAMOS A MÁS	6127		
13	SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	LATA X 125 GRAMOS A MÁS	6265		
14	HARINA DE PLÁTANO	KILOGRAMOS	5051		
15	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMOS	5051		
16	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMOS	4996		
17	PAPA HUAYRO CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2263		
18	PAPAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	2125		
19	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA	KILOGRAMOS	1270		
20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMOS	5189		
21	MANZANA DELICIA CATEGORÍA E	KILOGRAMOS	4195		
22	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6955		
23	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMOS	6762		
24	LECHE EVAPORADA ENTERA	ENVASE X 400 GRAMOS APROX.	6624		
25	YOGURT	LITRO	3533		



**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en forma parcial de manera directamente proporcional a la cantidad de bienes entregado, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los 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 360 días calendarios, el mismo que se computa desde del día siguiente de la suscripción del contrato. Cada entrega parcial se realizará en un plazo no mayor a 03 días calendario contados a partir del día siguiente de la recepción de la Orden de Compra. Los bienes serán entregados de manera parcial de forma mensual en las cantidades que se detallan a continuación:

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



Nº	Detalle	Cantidad	Unidad de medida	Cantidad	Mensual	CANTIDAD A ENTREGAR												Total
						1er entrega	2da entrega	3ra entrega	4ta entrega	5ta entrega	6ta entrega	7ma entrega	8va entrega	9na entrega	10ma entrega	11ma entrega	12ma entrega	
1	Acete vegetal comestible	3,396	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
2	Ajo categoría primera	336	Kilogramos	911	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	75.9	911
3	Arroz pilado superior	3,348	Kilogramos	8,473	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	706.1	8,473
4	Azúcar rubia doméstica	3,348	Kilogramos	8,446	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	703.8	8,446
5	Hojuelas de avena	3,348	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
6	Arveja partida calidad 1 - extra	3,348	Lata x 800 gramos a más	5,548	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	462.3	5,548
7	Durazno en Extra	1,296	Lata x 170 gramos a más	3,257	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	271.4	3,257
8	Filete de atún en aceite vegetal	3,348	Lata x 170 gramos a más	3,202	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	266.8	3,202
9	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	2,412	Kilogramos	4,554	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	379.5	4,554
10	Frijol bayo calidad 2 - superior	1,620	Kilogramos	4,085	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	340.4	4,085
11	Frijol castilla calidad 2 - superior	1,620	Lata x 160 gramos a más	3,754	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	312.8	3,754
12	Grated de pescado en agua y sal	2,412	Lata x 125 gramos a más	6,127	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	510.6	6,127
13	Sardina peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad a	2,484	Lata x 125 gramos a más	6,265	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	522.1	6,265
14	Harina de plátano	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
15	Harina de trigo	2,424	Kilogramos	5,051	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	420.9	5,051
16	lenteja calidad 2 superior	2,424	Kilogramos	4,996	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	416.3	4,996
17	Papa huayro calidad extra	852	Kilogramos	2,263	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	188.6	2,263
18	Papaya calidad extra	852	Kilogramos	2,125	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	177.1	2,125
19	Limón sutil categoría extra	492	Kilogramos	1,270	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	105.8	1,270
20	Huevo de gallina calidad primera	2,472	Kilogramos	5,189	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	432.4	5,189
21	Manzana deliciosa categoría extra	1,608	Kilogramos	4,195	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	349.6	4,195
22	Melón categoría extra	2,712	Kilogramos	6,955	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	579.6	6,955
23	Sandía categoría extra	2,580	Kilogramos	6,762	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	563.5	6,762
24	Lecche evaporada entera	2,580	Envase x 400 gramos aprox.	6,624	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	552	6,624
25	Yogurt	1,548	Litro	3,533	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	294.4	3,533

**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.



**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."

**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**

En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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



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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año 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>13</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: CALLE AEROPUERTO N° 150 – MOYOBAMBA – MOYOBAMBA – SAN MARTIN

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

<sup>13</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).



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>14</sup>.*

<sup>14</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



**ANEXOS**



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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>15</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>16</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>15</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.

<sup>16</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>17</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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



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 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>20</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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 SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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 SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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 **LICITACIÓN PÚBLICA 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>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</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 SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<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**

- 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 SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
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>24</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>25</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>24</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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>26</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>27</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>28</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>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</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>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</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 SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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/rnp/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° 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 SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-GRSM/CS – PRIMERA CONVOCATORIA**

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.*