

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	<u>[ABC]</u>	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	<div>Importante para la entidad contratante</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

BASES ESTÁNDAR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
003-2025-CS-MDR**

CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS COMUNES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE
LAS OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE
COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA EL PERIODO
DEL AÑO 2025**

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES O SERVICIOS COMUNES

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

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de subasta inversa electrónica se utiliza por la entidad contratante para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con ficha técnica, con independencia de su cuantía. Esta base no es aplicable para el caso de contratos de contingencia, en cuyo caso independientemente si el bien o servicio cuenta con ficha técnica, no se utiliza el procedimiento de selección de subasta inversa, utilizándose el procedimiento de selección que corresponda según su objeto y cuantía¹.

¹ El uso de la ficha técnica es obligatorio independientemente del tipo de procedimiento de selección que se convoque.

CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. ETAPAS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Las etapas del procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 95 del Reglamento.
c) Evaluación de ofertas	<p><u>Registro de ofertas:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente en el SEACE de la Pladicop. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común. 2. Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo con lo requerido en las bases y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE de la Pladicop, así como en la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria con carácter obligatorio, según corresponda. 3. Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. La oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales. <p><u>Presentación de Ofertas:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor de seis días hábiles contabilizados desde la convocatoria. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. Al momento de realizar la presentación de ofertas a través del SEACE de la Pladicop, el postor registra el monto total de la oferta o del ítem al cual se presente, el cual es utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. 4. Si el procedimiento de selección se convoca según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados. 5. En la subasta inversa electrónica no se realiza la evaluación técnica de las ofertas y la revisión de los requisitos de calificación se realiza posteriormente a la evaluación económica. <p><u>Apertura de ofertas y lances:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apertura de las ofertas: El sistema realiza la apertura en la 	Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento.

	<p>fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.</p> <p>2. Periodo de lances: La evaluación de la oferta económica se realiza mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. Consiste en establecer el orden de prelación de los postores considerando en el primer lugar a quien oferte el menor monto, de acuerdo con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop, la cual debe tener una duración mínima de una hora. ii. El periodo de lances en el SEACE de la Pladicop, se realiza de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> a. El postor Ingresa al SEACE de la Pladicop con su usuario y contraseña en la fecha y hora programada b. Accede a la ficha del procedimiento y selecciona "Mejora de precios". c. Envía lances en línea, observando el monto de su oferta, en tanto el SEACE de la Pladicop le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta en tiempo real. d. Los postores pueden mejorar su oferta dentro del plazo establecido, enviando montos inferiores a su última oferta. e. Cinco minutos antes del cierre, el sistema alertará sobre el fin del período de lances. Finalizado este plazo, no se admitirán más mejoras. <p><u>Revisión de requisitos de admisión y calificación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Finalizado el período de lances, el sistema ordena a los postores por ítem según su último lance estableciendo el orden de prelación de los postores mediante un reporte. La entidad contratante puede visualizar el monto final ofertado y su registro en el sistema. En caso de empate, el sistema realiza un sorteo automático para establecer al postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación. 2. Una vez generado el reporte señalado en el párrafo anterior, el oficial de compra debe verificar que los postores que han obtenido el primer, segundo y tercer lugar hayan presentado la documentación correspondiente a la admisión de ofertas y los requisitos de calificación contemplados en las Bases, salvo existan solo dos postores, en cuyo caso solo se verifica a estos. 3. En caso de subsanación de ofertas, se procede de conformidad con lo señalado en el artículo 78 del Reglamento, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro. El plazo para la subsanación de ofertas se computa desde el día hábil siguiente de notificado el requerimiento al postor a través del SEACE de la Pladicop. La presentación de los documentos a ser subsanados se realizará por el mismo medio. 4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la 	
--	--	--

	<p>buena pro al postor que ocupó el primer lugar.</p> <p>5. En caso de que no reúna tales condiciones, procede a descalificar la oferta y revisa las demás ofertas respetando el orden de prelación.</p> <p>6. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicip.</p>	
d. Otorgamiento de la buena pro	<p>Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las Bases, el oficial de compra debe verificar la existencia, como mínimo, de dos ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.</p> <p>Definida la oferta ganadora, el oficial de compra, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado de los postores que ocuparon los primeros lugares obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado.</p> <p>Dicha acta se publica en el SEACE de la Pladicip el mismo día de otorgada la buena pro, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la evaluación, calificación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>Únicamente en el caso de productos farmacéuticos y dispositivos médicos que cuenten con ficha técnica y que se convoquen por subasta inversa electrónica, es posible otorgar la buena pro con una sola oferta válida, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 301 del Reglamento.</p> <p>Cuando no se perfeccione el contrato por causa imputable al postor, la Entidad deberá seguir el procedimiento establecido en el artículo 91 del Reglamento.</p>	<p>Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento.</p>

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supera la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento. En el caso de la reducción de condiciones del requerimiento, estas no deben alterar la ficha técnica del bien o servicio.
- En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la Buena Pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladicip y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener más información se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladicip utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 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). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.4 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley 32069, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes y/o servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.
- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común del consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.

2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.

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 y demás disposiciones legales sobre la materia).

2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.

2.4.7 En el caso de microempresas y pequeñas empresas, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, se acredita dicha condición con su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.

2.4.8 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.

CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la DEC está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la entidad contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física de la entidad contratante o del Tribunal de Contrataciones Públicas, según corresponda, y son resueltos por éstos.

3.3 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, como máximo, dentro de los cinco días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop, salvo que su cuantía corresponda a la de una licitación pública o concurso público, en cuyo caso el plazo es de ocho días hábiles.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan lo siguiente, de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de bienes y servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las bases pueden considerarse la presentación de garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p><u>Excepciones:</u> Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>Cuando el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento</p>

	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria</p>

	contratos que superen las 10 UIT ² . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputa (REGAJU).	Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladipoc o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

En los procesos convocados que utilicen la modalidad de pago de precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

Cabe indicar que el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales".

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato.

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante

² De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

- 4.4.2 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>).
- 4.4.3 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4 Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 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.
- 4.4.6 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se rigen 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 CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2025.
- Decreto Supremo N.º 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N.º 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA.
- Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N.º 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA - V01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N°006-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y sus modificatorias Decreto Supremo N°004-2019-MIDIS y Decreto Supremo N°013-2024-MIDIS.
- Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS y sus modificatorias, que aprueba el Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA y sus modificatorias Resolución Ministerial 003-2024-MIDIS y Resolución Ministerial 159-2024-MIDIS.
- Resolución Ministerial N°D000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 001-2024-MIDIS, "Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria - PCA" y su modificatoria Resolución Ministerial N°044-2024-MIDIS.
- Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Distrital del Rímac para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en el periodo 2024-2027, suscrito en fecha 29 de diciembre del 2023.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RIMAC
RUC N° : 20131366613
Domicilio legal : PLAZA.ARMAS DEL RIMAC NRO. S/N CERCADO DEL RIMAC
LIMA - LIMA – RIMAC
Teléfono: : s/n
Correo electrónico: : procesos.munirimac@gmail.com

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE LAS OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA EL PERIODO DEL AÑO 2025.**

Corresponde a una contratación por paquete.

ITEM PAQUETE	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Calibre/ Tamaño/Clase/Tipo	Unidad de medida	Cantidad
1	ARROZ PILADO EXTRA	CLASE LARGO	KG	164424
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	-	BOTELLA X 1 LITRO	11268
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	12639
	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA		KG	12639
	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA		KG	8426
	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	CALIBRE 1	KG	8426
	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA		KG	8426
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	TAMAÑO GRANDE	KG	14340
	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO		KG	3830
	MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO		KG	3490
	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	-	KG	21648

1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 23 de abril de 2025.

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1 Documentación para la admisión de la oferta:

El oficial de compra verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- b) Pacto de integridad **(Anexo N° 2)**
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ 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.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

Advertencia

El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.

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 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases

La entidad contratante únicamente incluye los requisitos de habilitación contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.

2.2.2 Documentación de presentación facultativa

En el caso de que los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 10**).

Advertencia

El oficial de compra no puede exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentación de presentación obligatoria”, “Requisitos de calificación” y “Documentación de presentación facultativa”.

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato, solicitud de retención (**Anexo 6**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo 7**), de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 8**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- Propuesta de la Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 9**).

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no

contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje".

- j) Propuesta de Centro de Administración de JPRD elegida por el postor ganador de la buena pro, en caso se haya previsto la JPRD como medio de solución de controversias, caso contrario eliminar este literal (**Anexo N° 11**)
- k) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 12**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

- *El requisito indicado en el literal k) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de desafectación del impedimento en el procedimiento de selección.*
- *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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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 d) y e) del presente numeral.*
- *En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 13).*

2.4 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

En caso el contrato se perfeccione mediante un contrato, la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: procesos.munirimac@gmail.com, en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en LA Oficina General de Administración, sito en PLAZA.ARMAS DEL RIMAC NRO. S/N CERCADO DEL RIMAC LIMA - LIMA – RIMAC

Importante para la entidad contratante

En caso de subasta inversa electrónica y de un procedimiento de selección por relación de ítems se puede perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de servicio o de compra siempre que el monto de la contratación no supere el establecido para una licitación pública abreviada para bienes o concurso público abreviado y que la ejecución contractual no supere el año fiscal, en ese caso, se reemplaza este numeral por lo siguiente:

2.4.1 El contrato se perfecciona mediante la recepción de la orden de [INDICAR COMPRA O SERVICIO, SEGÚN CORRESPONDA].

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

2.5 FORMA DE PAGO

⁵ 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.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta de acuerdo a las entregas según cronograma.

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

- Documento de recepción y verificación del Almacén de la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de Subgerencia de Salud y Bienestar Social.
- Comprobante de pago.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletín de calidad emitida por un Ingeniero (a) de Alimentos.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 7. CARACTERISTICAS DEL BIEN, indicando el lote de producto entrega, entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas).
- Pecosa emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en la Oficina General de Administración, sito en PLAZA DE ARMAS DEL RIMAC NRO. S/N CERCADO DEL RIMAC LIMA - LIMA – RIMAC.

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

Al elaborar las bases, el Oficia de compra incluye en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE
LAS OLLAS COMUNES DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA EL
PERIODO DEL AÑO 2025.

1. OBJETO Y FINALIDAD PUBLICA DE LA CONTRATACION

OBJETO

Adquisición de alimentos para la atención de las Ollas Comunes del Programa de Complementación Alimentaria para el periodo del año 2025.

Finalidad pública

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria, garantizando alimentos nutritivos y suficientes a las personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo la seguridad alimentaria y contribuyendo a la reducción de la pobreza.

2. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N.º 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N.º 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA.
- Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Decreto Supremo N.º 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N.º 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA -V01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N.º 006-2016-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y sus modificatorias Decreto Supremo N.º 004-2019-MIDIS y Decreto Supremo N.º 013-2024-MIDIS.
- Resolución Ministerial N.º 041-2022-MIDIS y sus modificatorias, que aprueba el Reglamento de Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA y sus modificatorias Resolución Ministerial 003-2024-MIDIS y Resolución Ministerial 159-2024-MIDIS.
- Resolución Ministerial N.º D000003-2024-MIDIS, que aprueba la Directiva N.º 001-2024-MIDIS, "Lineamientos para el tránsito de Ollas Comunes al Programa de Complementación Alimentaria - PCA" y su modificatoria Resolución Ministerial N.º 044-2024-MIDIS.
- Convenio de Gestión suscrito entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Distrital del Rimac para la gestión del Programa de





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Complementación Alimentaria (PCA) en el periodo 2024-2027, suscrito en fecha 29 de diciembre del 2023.

3. SISTEMA DE CONTRACION:

Suma Alzada.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

5. ADELANTOS (FACULTATIVO):

No corresponde para el presente proceso.

6. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR:

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Calibre/Tamaño/Clase/Tipo	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO EXTRA	CLASE LARGO	KG	164424
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	-	BOTELLA X 1 LITRO	11268
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	-	KG	12639
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA		KG	12639
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA		KG	8426
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	CALIBRE 1	KG	8426
FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA		KG	8426
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	TAMAÑO GRANDE	KG	14340
MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO		KG	3830
MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO		KG	3490
POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO		KG	21648

7. CARACTERISTICAS TECNICAS:

7.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ARROZ PILADO EXTRA

7.1.1. CARACTERISTICAS

Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Clase	Longitud de 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

Nota: La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Extra Largo de la especie Oryza sativa L., Arroz elaborado Grado 1- Extra, longitud de 6,6 mm o más, según indica la NTP 205.011.2023.

7.1.2. ENVASE

El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2027, salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento.

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación según requerimiento de área usuaria:

Sacos de 50 Kg peso neto:

- Estos envases serán sacos de Polipropileno de primer uso, limpios, bien cosidos, resistentes al manipuleo y almacenamiento y fáciles de muestrear.
- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsas de 5 kg y de 1 kg peso neto:

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.1.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.1.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.1.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.

7.1.6. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias

7.1.7. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.1.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exento de sabores y olores extraños.– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.– Estar exento de hielén y polvillo.		NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
	Clase y longitud	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.	
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 %		
Grado (tolerancias)			
Granos rojos	0,0 %		
Granos tizosos totales	Máximo 2 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %		
Granos dañados	0,0 %		



Versión 09

Página 1 de 3 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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



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

Versión 09

Página 2 de 3

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

2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

7.2.1. CARACTERÍSTICAS

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 Stan 19-1981 (2021).

7.2.2. ENVASE

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

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Precisión:

Peso Neto: 1 litro

Envase primario: Material del envase: botella PET (transparente e incoloro)
Tipo de cerrado: con tapa rosca Polietileno

Envase secundario: Caja de cartón corrugado y/o caja bandeja de cartón prensado con film termoencogible con capacidad de 12 unidades de botellas.

El envase no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto.

7.2.3. EMPAQUE

Cajas de cartón corrugado de primer uso por 12 botellas, resistentes a un apilado mínimo de 5 cajas de altura. El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

7.2.4. ROTULADO

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

7.2.5. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.2.6. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2021) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.

7.2.7. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.2.8. TRANSPORTE

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

7.2.9. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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



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

Versión 16

Página 1 de 2

6

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

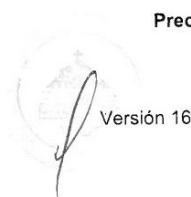
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.


Versión 16



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.3. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA

7.3.1. CARACTERISTICAS

El frijol canario calidad 1 - extra se comercializará 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.

7.3.2. ENVASES

Los envases serán de primer uso, de tal forma que:

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación:

Sacos de 10 kg de peso neto

- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsa Peso neto 1 kg

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.3.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.3.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.3.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



7



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.3.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad – INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.3.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.3.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">- 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 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 09

Página 1 de 2

8

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Versión 09

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA

7.4.1. CARACTERISTICAS

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

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

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	Nº de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	10 – 16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 - 234

7.4.2. ENVASE

Los envases serán de primer uso, de tal forma que:

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación:

Sacos de 10 kg de peso neto

- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsa Peso neto 1 kg

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.4.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.4.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

7.4.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS.

Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT

1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición

7.4.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.4.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.4.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, aplanado	10 – 16	8,5 – 10,5	4 – 5,5	40 – 57	225 - 234

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



Versión 06

Página 1 de 3

JO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA

7.5.1. CARACTERÍSTICAS

El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L, debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

7.5.2. ENVASE

Los envases serán de primer uso, de tal forma que:

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación:

Sacos de 10 kg de peso neto

- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsa Peso neto 1 kg

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.5.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.5.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.5.5. CERTIFICADO DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar, deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

METODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.

7.5.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:



12



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.5.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.5.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
	Grande	40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.– Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		



Versión 08

Página 1 de 3

13

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

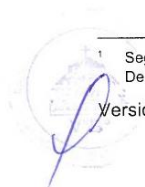
El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

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



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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023.2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.6. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA

7.6.1. CARACTERISTICAS

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

7.6.2. ENVASE

Los envases serán de primer uso, de tal forma que:

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación:

Sacos de 10 kg de peso neto

- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsa Peso neto 1 kg

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.6.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.6.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.6.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.6.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

3. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
4. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

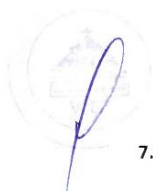
Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.6.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.6.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">– 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 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

Versión 09

Página 1 de 2

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Versión 09

Página 2 de 2



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

7.7.1. CARACTERÍSTICAS

El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

7.7.2. ENVASE

Los envases serán de primer uso, de tal forma que:

- Estar exento de sabores y olores extraños
- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Presentación:

Sacos de 10 kg de peso neto

- Material del Envase : Polipropileno Tejido
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada

Bolsa Peso neto 1 kg

- Material del Envase : Polietileno de baja densidad
- Color : Transparente
- Tipo de cerrado : Termosellado

7.7.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.7.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.7.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología por emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.



17



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.7.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

5. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
6. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.7.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.7.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">– 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 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

Versión 09

Página 1 de 2

18

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 09



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.8. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

7.8.1. CARACTERÍSTICAS:

El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El Huevo de Gallina Calidad primera, de acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Super chico	<50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50-55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Super Jumbo	≥72,22 g

Nota: El huevo a ser adquirido en el presente proceso es Huevo de Gallina Calidad Primera, de color pardo y tamaño Grande.

7.8.2. ENVASE y/o EMBALAJE

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir 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 productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

En cuanto al envasado y especificaciones técnicas serán de acuerdo a las fichas técnicas aprobadas por el OSCE.

Presentación:

Paquete de 12 Kg:

- Los envases deberán ser paquetes de 06 bandejas de cartón de primer uso que contengan aproximadamente 12 Kg. de huevos (2 Kg x bandeja) del mismo tamaño de tal forma que estén limpios y permitan mantener las características del alimento.

bandeja de 1 Kg:

- bandejas de cartón que contengan 1 Kg. de huevos

Nota: El huevo deberá tener impreso sobre su cáscara la fecha de vencimiento, dicha impresión deberá ser realizada con tintas de grado alimentario.

7.8.3. ROTULADO

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.8.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.8.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:



19



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015. HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.

7.8.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

7.8.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

7.8.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">– Cáscara libre de roturas y quiebras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.		
Tamaño	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 limitrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		



Versión 06

Página 1 de 3

20

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el 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.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes. no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir 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 productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;



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

Versión 06

Página 2 de 3

- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.9. ESPECIFICACIONE TÉCNICAS DE MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO

7.9.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para el consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelación rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Piezas individuales limpias, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva.

Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos.

Color: característicos, exento de colores extraños.

Olor: característico y exento de cualquier olor anormal.

Consistencia: firme y elástica al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: (carne congelada)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g

7.9.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

Deben ser inocuos, limpios e higiénicos, no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables y resistentes.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Estos envases deberán de ser bolsas de polietileno o cajas conteniendo aproximadamente 5 Kg de producto, el mismo que debe estar congelado a -18°C, de tal forma que:

- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Deben estar limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y empacados al vacío.

NOTA: El peso neto aproximado por empaque será de 5 Kg y será mondongo importado, cortados en trocitos de 3 x 5 cm. Aproximadamente.

7.9.3. ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada por el OSCE.

7.9.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.9.5. CERTIFICACIONES

La metodología por emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo con la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

7.9.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar un certificado de calidad que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones técnicas evaluando los requisitos microbiológicos, sanidad y aspecto. Este certificado debe de concordar con el lote entregado.

Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad)

Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino y porcino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG: - dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y, - guía de remisión. Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado

7.9.7. TRANSPORTE

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011- AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: El producto deberá ser transportado en cámaras frigoríficas especiales para cada Acopio, con la finalidad que garanticen la conservación del producto hasta su destino final.

7.9.8. FICHA TECNICA DEL BIEN



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDECENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDECENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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

Versión 02

Página 1 de 2

24

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO

7.10.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelación rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

El hígado congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para el consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N°015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelación rápido hasta llegar a una temperatura de -18°C en el núcleo o más baja, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.
Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos.
Color: característicos, exento de colores extraños.
Olor: característico y exento de cualquier olor anormal.
Consistencia: firme y elástica al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: (carne congelada)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por gr.	
					m	M
Aerobios	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Mesófilos (30°C)						
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g

7.10.2. ENVASE Y/O EMBALAJE

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según



25



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020).
Principios generales de higiene de los alimentos.

Estos envases deberán de ser bolsas de polietileno o cajas de cartón corrugado conteniendo aproximadamente 5 Kg de producto, el mismo que debe estar congelado a -18°C, de tal forma que:

- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Deben estar limpios y permitan mantener las características del alimento.
-

Nota : Menudencia de Res – Hígado congelado, cortado en filetes, con un espesor aproximado de 0.5 cm o 5 mm, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

7.10.3. ROTULADO

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021. (Revisar ficha técnica del OSCE numeral 2.3)

7.10.4. ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

7.10.5. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología por emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo con la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

7.10.6. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad) el proveedor debe presentar:

Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino y porcino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:

- dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,
- guía de remisión.

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.



26



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

7.10.7. TRANSPORTE

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Nota: El producto deberá ser transportado en cámaras frigoríficas especiales, que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

7.10.8. FICHA TECNICA DEL BIEN

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.



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

Versión 02

Página 1 de 2

27

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.


Versión 02



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



7.11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO

7.11.1. DEFINICIÓN:

Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

7.11.2. REQUISITOS GENERALES:

CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD Y ASPECTO:

- Aspecto : Buena conformación de piernas y pechugas, frescos, sin pulmón, ni intestinos, ni grasas, sin golpes o hematoma y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.
- Color : Propio del pollo
- Sabor : Característico del pollo
- Olor : Sin ninguna presencia de olor fétido.
- Consistencia : Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

- Buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.
- Cobertura de grasa bien distribuida.
- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la ficha técnica adjunta.
- Roturas de huesos: pueden presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

- pH 5.8 a 6.5
- El Límite Máximo de Residuos (LMR), de sustancias de uso veterinario, no deberán sobrepasar los valores establecidos por la Legislación Nacional. En ausencia de estas normativas se deberá cumplir con lo dispuesto en el Codex Alimentarius.

7.11.3. ENVASES:

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo, y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño de los materiales de envasado debe ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un



28



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en.

PRESENTACION:

- Tipo: Bolsa
- Estructura del envase primario: polietileno de muy baja densidad (embolsado por unidad).
- Tamaño: De 2 kilos aprox. + - 100 gr
- Tipo de cerrado: Sellado Hermético manual – automático.

7.11.4. EMBALAJE

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

- Tipo: saco
- Estructura del envase secundario: Polipropileno tejido.
- Tipo de cerrado: Cosido en tramo manual – automático.
- Peso: 20 kilos aproximadamente (10 unidades x 2 kilos aprox. + - 100 gr)

7.11.5. ROTULADO:

Según la ficha técnica aprobada por el OSCE

7.11.6. ETIQUETADO:

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español.

- a) Nombre del producto;
- b) País de origen;
- c) Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- d) Identificación del lote;
- e) Fecha de vencimiento;
- f) Condiciones de almacenamiento;
- g) Peso neto;
- h) Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA

Adicionalmente debe indicar:

- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
- PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA
- PROHIBIDO SU VENTA
- DISTRIBUCION GRATUITA





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



- LOTE
- FECHA DE VENCIMIENTO
- AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS

Nota: Se podrá colocar un sticker, para la impresión se usará tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

7.11.7. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; deberán estar de acuerdo a la siguiente estructura:

MÉTODO DE MUESTREO:

La muestra debe ser tomada acorde con los planes de muestreo, los cuales se podrán acordar entre las partes, según lo establecido en la norma NTPISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición.

ENSAYO O PRUEBA:

Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición: Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición. Para el pollo entero, los defectos se verificarán mediante método de inspección visual.

7.11.8. OTRAS PRECISIONES

El proveedor durante la ejecución contractual deberá entregar la siguiente documentación:

1. un "certificado o informe de inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 características del bien – calidad" de la ficha técnica correspondiente. dicho documento deberá ser emitido por un organismo de inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del acuerdo de reconocimiento multilateral del inter american accreditation cooperation (iaac) o del acuerdo de reconocimiento mutuo del international laboratory accreditation cooperation (ilac).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad -



29



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota:

- Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.
- La antigüedad de los documentos antes citados será de 6 meses y se deberán presentar en original, el cual debe corresponder al lote entregado.

~~Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad) el proveedor debe presentar:~~

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

7.11.9. TRANSPORTE:

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011- AG-SENASA-DIAIA.

Nota: El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración adecuado y con indicador de temperatura legible desde el interior.

Se debe contar con dos transportes uno para acopio de distribución, el cual tengan las condiciones higiénicas que establece la normativa de sanidad.

7.11.10. FICHA TECNICA DEL BIEN

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. El pollo entero sin menudencia congelado debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">– Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.– Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.– Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.– Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	

Versión 05

Página 1 de 3

30

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
	^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^b ^f Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5,8 a 6,5			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



ANEXO 2: CRONOGRAMA DE DISTRIBUCION

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE PRODUCTOS PARA LAS OLLAS COMUNES DEL PCA PERIODO 2025

PRODUCTO	PRESENTA	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	QUINTA ENTREGA	SEXTA ENTREGA	SEPTIMA ENTREGA	OCTAVA ENTREGA	NOVENA ENTREGA	DECIMA ENTREGA	UNDECIMA ENTREGA	DUODECIMA ENTREGA	TOTAL BULTOS	TOTAL KG/LT
ARROZ PILADO EXTRA	Sacos x 50 Kg.	248	248	248	248	248	248	248	248	248	248	248	248	2976	164,424
	Bolsa x 5 Kg.	236	236	236	236	236	236	236	236	236	236	236	236	2832	
	Bolsa x 1 Kg.	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	1464	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Bot. X 1 Lt	939	939	939	939	939	939	939	939	939	939	939	939	11268	11,268
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA	Saco x 10 Kg.	398												1194	12,639
	Bolsa x 1 Kg.	233										233		699	
PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Saco x 10 Kg.		398					398					398	1194	12,639
	Bolsa x 1 Kg.		233					233					233	699	
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	Saco x 10 Kg.					398					398			796	8,426
	Bolsa x 1 Kg.					233					233			466	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	Saco x 10 Kg.				398									796	8,426
	Bolsa x 1 Kg.				233									466	

3

SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

[illegible]

La primera entrega se realizará el viernes siguiente a la FIRMA DEL CONTRATO, las siguientes entregas se realizarán el primer viernes de cada mes, las entregas de diciembre serán coordinadas con el área usuaria.

Nota: El cronograma de entregas podrá ser modificado por el Área Usuaría y con aprobación del Comité de Gestión Local, de acuerdo a la necesidad de los bienes.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



8. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

8.1. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION

8.1.1. LUGAR DE ENTREGA

Previo a la distribución se concentrarán los vehículos conteniendo los productos en almacén de la Municipalidad Distrital del Rímac, Calle Los Virreyes 205 (Alt. Del Colegio María Parado de Bellido), donde se realizará la verificación de las especificaciones técnicas y se presentará los certificados de calidad de cada producto, se realizará el control de calidad físico organoléptico y se autorizará la distribución, la misma que será realizada en compañía del personal de la Municipalidad, (Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales y el Especialista del Programa de Complementación Alimentaria)

La entrega de los alimentos será en los Centros de Distribución de Alimentos (CDAs), directamente a las OSBs, debiendo el contratista proveer la estiba y desestiba de los alimentos hasta las unidades móviles de las OSBs.

La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

Sobre el transporte de los víveres, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el Artículo N° 75 del D.S. N° 007-98-SA.

CENTROS DE DISTRIBUCION DEL PCA:

- **CENTRO DE ACOPIO N°023-PARQUE LA MARINA**
DIRECCION: Cruce de prolongación Amancaes y 16 de enero, al costado del SISOL.
- **CENTRO DE ACOPIO N° 025 – PASEO DE AGUAS**
Dirección: Jirón Madera 265, referencia frente del Hogar Canevaro.

Nota: el área usuaria remitirá la distribución de cantidades por cada centro de acopio, dirigido al proveedor por correo electrónico o carta.

8.1.2. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregan en el plazo de ocho (8) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el plazo se computa desde el día siguiente de la firma del contrato.

La entrega de los alimentos se realizará, a las 08:30 a.m., con una tolerancia de 30 minutos, la primera entrega se realizará el viernes siguiente a la FIRMA DEL CONTRATO, las siguientes entregas se realizarán el primer viernes de cada mes, la entrega del mes DICIEMBRE será coordinada con el área usuaria. (Ver Anexo N° 2).

Nota: El cronograma de entregas podrá ser modificado por el Área Usuaria y con aprobación del Comité de Gestión Local, de acuerdo a la necesidad de los bienes.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



8.2. FORMA DE ENTREGA

Para la presente adquisición previa a la distribución a los Centros de Acopio establecidos en el numeral 8.1.1, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de Control de Calidad).

El Control de Calidad será realizado por el Ingeniero de Alimentos de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN- "Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de los requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados según el plazo establecido en el artículo 168.4° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, vencido este plazo se computaran penalidades correspondientes.

8.3. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

8.3.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La recepción será otorgada por el encargado de Almacén de la Oficina de Abastecimiento y Servicios Generales, y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Salud y Bienestar Social, en el plazo máximo de siete (7) días 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.

8.3.2. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a las entregas según cronograma.

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

- Recepción del área de Almacén y conformidad de la Subgerencia de Salud y Bienestar Social.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletín de calidad emitida por un Ingeniero (a) de Alimentos.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 7. CARACTERISTICAS DEL BIEN, indicando el lote de producto entrega, entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas).
- Pecosita emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Dicha documentación se debe presentar en mesa de parte de la Oficina General de Administración, sito en el Palacio Municipal, ubicado en la Plaza de Armas del Rimac, s/n – Distrito del Rimac.

8.3.3. PENALIDADES

Según el Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; 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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula 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 tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
A.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

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 ese 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.



8.3.4. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

De conformidad con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se establecen las siguientes penalidades, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por entregar los productos, después de la hora de entrega establecido en EETT.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
2	Cuando el proveedor no cumpla con dotar la totalidad de los bienes según su cronograma de entrega.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
3	Por no presentar los certificados	(0.5 UIT) por	Según informe del

33



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	de calidad establecidos en las EETT según cronograma de entrega	cada ocurrencia	Área Usuaria.
4	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
5	Cuando en el control de calidad, se presente alguna observación sobre la calidad de los productos entregados por el proveedor.	5% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.
6	Cuando el proveedor presente los productos sin el rotulado establecido en las EETT.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.

8.3.5. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

8.3.6. GARANTIAS

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 01 año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de la fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

8.3.7. OTRAS OBLIGACIONES

El producto que se entregara debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.

Los productos deberán presentar un tiempo de conservación para su consumo a partir del momento de la entrega, según el detalle siguiente:

- **Arroz Pilado Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 30 meses posterior a la fecha de entrega.
- **Aceite vegetal comestible:** Fecha de vencimiento mínimo 26 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Frijol Canario Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Pallar bebe Calidad Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Garbanzo Calidad 1 Extra:** fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
- **Frijol Panamito Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de entrega.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



- **Frijol Castilla Calidad 1- Extra:** Fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Huevo de Gallina Calidad Primera:** Fecha de vencimiento mínimo 30 días posteriores a la fecha de entrega.
Las unidades individuales del huevo deberán tener por lo menos impreso la marca registrada o razón social, lote que corresponde y la fecha de caducidad.
Se considerará como proceso primario, la desinfección, seleccionado, envasado y limpiado.
- **Menudencia de res - Mondongo Congelado:** fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén.
- **Menudencia de Res – Hígado Congelado:** Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de entrega.
- **Pollo Entero Sin Menudencia Congelado:** Fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores a la fecha de entrega.

Es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.



La Municipalidad Distrital del Rímac se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en el presente documento, las mismas que serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el especialista de la Subgerencia de Salud y Bienestar Social
La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.

8.3.8. MODELOS DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS

Los rotulados serán exigidos desde la primera entrega, se exigirá que los mismos deban presentar los rotulados indicados a continuación:

34



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



ANEXO No 1

"Rotulado de Alimentos"

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA –
PCA
OLLAS COMUNES**



"NOMBRE DEL PRODUCTO"

Peso Neto:

DATOS DEL FABRICANTE (Razón Social, Ruc, Dirección)

DATOS DEL DISTRIBUIR (Razón Social, Ruc, Dirección)

N° de RSA de DIGESA o Autorización Sanitaria SENASA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

FECHA DE PRODUCCION

FECHA DE VENCIMIENTO

NUMERO DE LOTE

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



REQUISITOS DE HABILITACION

PRODUCTO: ARROZ PILADO EXTRA y ACEITE VEGETAL

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Nota 1: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1-EXTRA, PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1– EXTRA y FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1-EXTRA

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de



35



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir, el cual debe ser Limpiado, y seleccionado.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

PRODUCTO: MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO y MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DEL RÍMAC
SUBGERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL



PRODUCTO: POLLO ENTERO SIN MENUENCIA CONGELADO

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias;

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O,

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.



a. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje: Centro de arbitraje de la Cámara de Comercio-Lima y Centro de Arbitraje y Resolución de Conflictos - PUCP

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

El único factor de evaluación es el precio. La evaluación de ofertas económicas es mediante lances.

Para determinar la oferta con el menor precio y el orden de prelación de los postores, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN ÚNICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
OFERTA ECONÓMICA	
<u>Evaluación:</u> Se evalúa considerando el menor precio ofertado por el postor mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. <u>Acreditación:</u> El participante registra el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta en el SEACE de la Pladicop.	Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo del **[CONSIGNAR EL OBJETO CONTRACTUAL]**, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad [DE LOS BIENES] [DEL SERVICIO], 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 CONTRATANTE, 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 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [.....]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:*

CLÁUSULA [.....] : AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA]**

DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO] N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

Importante para la entidad contratante

Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.

De acuerdo con lo señalado en el numeral 4 del artículo 138 del Reglamento, en los contratos para la adquisición de bienes y servicios, la constitución de fideicomiso como garantía de fiel cumplimiento solo procede cuando el plazo de ejecución contractual es mayor a noventa días calendario.

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto otorgar adelanto directo en el caso de bienes de alta complejidad que se ejecuten bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento o en el caso de servicios que lo requieran por condiciones de mercado conforme lo sustentado en la estrategia de contratación, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD CONTRATANTE otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD SEGÚN LAS BASES], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o contrato de seguro acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO SEGÚN LAS BASES] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. 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 PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable⁷ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no

⁷ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE 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: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

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

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:

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

Donde:

F = 0.40

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:

“Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	[[RELLENAR ESTE CUADRO SEGÚN EL LITERAL e) DEL NUMERAL 3.5 DEL		

	CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]		
2			

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 68.1 del artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]

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

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 Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación⁸ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato⁹. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹⁰. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹¹.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

Importante para la entidad contratante

En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:

⁸ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁹ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁰ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹¹ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹² De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

*Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley General de Contrataciones Públicas, 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.*

En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:

- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.

- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.

- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitrabilidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUIDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF].**

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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

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

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE"

"EL CONTRATISTA"

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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 ¹³	SI ()	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 negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

¹³ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

Advertencia

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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 ¹⁴ :		Sí		No	
Correo electrónico:					

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

Datos del consorciado 3					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶ :		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.

¹⁴ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114,. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa

¹⁵ Ibidem

¹⁶ Ibidem

2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

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

ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD¹⁷

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes¹⁸; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM¹⁹.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²⁰.

¹⁷ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

¹⁸ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

¹⁹ **Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. En caso de empresas e instituciones privadas se aplica el procedimiento administrativo sancionador sujeto a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

²⁰ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, conducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²¹; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General²².

Firma

N° de DNI:

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

²¹ **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

²² **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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

Advertencia

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su Representante Legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

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

Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el numeral 1 del párrafo 30.1 de la Ley N° 32069, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del numeral 2 del citado artículo, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor. Para el caso de servicios, los dos años de experiencia son consecutivos.

ANEXO N° 5²⁶ DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes²⁷, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal²⁸ de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [.....] con CARGO [.....] en la ENTIDAD [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [.....] con cargo [.....] en la entidad [.....] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069²⁹, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acreditaré documentalmente para la presentación de ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N°

²⁶ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁷ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

²⁸ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda**

ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – PROVEEDORES NO MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda**

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
– PROVEEDORES MYPES**

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

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

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, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda**

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 8

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

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

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]**.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

ANEXO N° 9

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL³⁰

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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]**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

³⁰ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del numeral 77.6 del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO N° 10

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

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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 empresa³¹ 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.³²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.

³¹ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”, aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF, se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

³² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 11

ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

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]**, elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda

ANEXO N° 12³³

**DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

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

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes³⁴, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³⁵ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069³⁶, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

³³ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁴ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³⁵ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁶ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda**

ANEXO N° 13

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO:

- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:

a) La sentencia emitida por el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA] en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]

b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: [LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda**