

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

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



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

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
N° 014-2023-MML-OGA-OL**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE  
BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A  
LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO  
MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

f

v

H

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

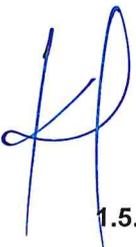
documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada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

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

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

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

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

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

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

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores

que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

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

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

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

### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

#### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

A

e

AP

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Metropolitana de Lima  
RUC N° : 2013180951  
Domicilio legal : Jr. Conde de Superunda 141 – Cercado de Lima  
Teléfono: : 6231300  
Correo electrónico: : luis.gomez\_0@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS.**

ITEM PAQUETE	ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA TOTAL
UNICO	1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	235, 608
	2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	421, 970
	3	QUINUA GRADO 1	KG	211, 996
	4	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	211, 996
	5	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	211, 996
	6	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	169, 960
	7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	211, 996
	8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	UNIDAD	397, 578
	9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	10	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	11	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	12	FIDEOS LARGOS	KG.	420, 951

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Aprobación de Expediente de Contratación de Fecha 27 de diciembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Determinados

**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No corresponde.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 13.00 (Trece con 00/100 Soles) en la Caja de la Entidad, sito en el Área de Trámite Documentario en el Hospicio Manrique pasaje Acisclo Villaran N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia, (CODIGO 636). El ejemplar de las Bases se entregará en la oficina de Logística de la Municipalidad Metropolitana de Lima, sito en Jr. Conde Superunda N° 141, Cercado de Lima, en el Horario de 08:30 a 1:00 horas y de 14:00 a 16:30 horas.

**Importante**

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

**1.9. BASE LEGAL**

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 26842- Ley General de Salud.
- Decreto de Urgencia N° 044-2019, que establece medidas para fortalecer la protección de salud y vida de los trabajadores.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 308-2022-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificaciones.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

#### Advertencia

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- f) ~~Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.~~
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.
- i) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa indicando marca, nombre comercial y razón social del productor o procesador de los productos ofertados (Anexo B).
- j) Declaración Jurada de garantía del almacén o almacenes de los cuales el Contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la plantas procesadoras o almacenes del Contratista.
- k) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, vigente, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, para actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que el postor sea

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

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

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

fabricante o productor, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.

- l) Copia simple de la Resolución vigente, expedida por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, que acredita a la empresa que realizó el Saneamiento Ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso, limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001- SA).
- m) Declaración jurada de uso de documentos firmada y sellada por el fabricante, dirigido al comité donde autorice a sus distribuidores el uso de documentos señalados en el punto II.
- n) Datos del Personal que representará al contratista en las pruebas de aceptación, que incluye mínimamente; nombre completo, Numero de documento de identidad, número de móvil, correo

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en*

*cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*

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

#### **2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Logística.

---

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

**CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**Importante**

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

**LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS SE  
ENCUENTRA EN ANEXO ADJUNTO A LAS  
BASES**

1

e

H

**CAPÍTULO IV**  
**REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>**

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

**II. REQUISITOS DE HABILITACION**

**2.1. REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN**

➤ Para el **Ítem N° 1: Aceite vegetal comestible, Ítem N° 2: Arroz pilado superior, Ítem N° 7: azúcar rubia doméstica e Ítem N° 3: Quinua grado 1<sup>1</sup> Ítem N° 12: Fideo largo:**

- ✓ 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:** 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.

➤ Para el, **Ítem N° 4: Lenteja calidad 1 – extra, (Ítem N° 5: Arveja partida calidad 1 – extra e Ítem N° 6: Frijol Castilla calidad 1 - extra,:**

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- ✓ 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.

- Para el **Ítem N° 8:** Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra, **Ítem N° 9** Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Aceite Vegetal Calidad A **Ítem N° 10:** Entero de Caballa en agua y sal calidad extra e **Ítem N° 11** Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Agua y Sal Calidad A:

**Para producto nacional:**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**Para productos importados:**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

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

#### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

##### Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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

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

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

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

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

##### Componentes y suministros de fabricación

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

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

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

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

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

##### Equipos, accesorios y suministros médicos

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

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

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

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

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

##### Medicamentos y productos farmacéuticos

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

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

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

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

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

##### Suministros y equipo de Limpieza

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

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

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

#### Advertencia

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

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

**4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

**NO CORRESPONDE**

**Advertencia**

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

f

e

H

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

#### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el COMITÉ DE SELECCION adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL-1** para la contratación del **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS**, 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 **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS**.

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

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

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

#### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES MENSUALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de sesenta (60) días calendario o hasta agotar el monto contratado el mismo que se computa el día siguiente de la suscripción del Acta de inicio de la prestación, de conformidad a lo establecido en las especificaciones técnicas.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción de los bienes en los lugares establecidos en el numeral 11.1, estará a cargo del representante del Almacén Central de la Municipalidad Metropolitana de Lima y la conformidad será otorgada por la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero previo visto bueno del coordinador de Ollas Comunes en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las

características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA DECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA UNDECIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DUODECIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

**Otras Penalidades**

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No mantener vigente el Registro Sanitario – DIGESA (para bienes controlados por DIGESA) o el Certificado de Autorización Sanitaria – SENASA (para bienes controlados por SENASA) o el Protocolo técnico para Registro Sanitario – SANIPES (para bienes controlados por SANIPES), de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato o No mantener vigente el Registro Sanitario y/o Protocolo técnico para Registro Sanitario - SANIPES del bien, durante la ejecución del contrato	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	a. El área usuaria, advertida sobre el incumplimiento por parte del Contratista e informará de manera sustentada dicho hecho a la Oficina de Logística. b. La Oficina de Logística correrá traslado al Contratista mediante una carta y/o correo electrónico institucional, comunicando la penalidad impuesta, para que este efectúe el descargo respectivo.
2	No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato. (todos los ítem)	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	c. El Contratista en el plazo máximo de tres (03) días calendario de notificada la penalidad presentará su descargo correspondiente mediante una carta debidamente sustentada dirigido a la Oficina de Logística.
3	Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento del DS 022-2001-SA durante la visita de la Entidad a los almacenes del Contratista o lugar donde se encuentre los bienes ofertados. (todos los ítem)	50 % de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	De no contar con el descargo, se aplicará la
4	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	
5	No mantener vigente la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. (ITEM 1-2-7-3-10)	01 Unidad Impositiva Tributaria-UIT, por cada ocurrencia.	

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
6	No presenta el Certificado de calidad y/o Certificados de inspección, en el plazo y de acuerdo a lo requerido en el numeral 10.	50 % de la UIT por cada ocurrencia.	penalidad y se descontará del pago parcial.
7	Por no cumplir con el horario de inicio de entrega según el numeral 11.3	5 % de la UIT por cada hora o fracción de retraso, por cada ocurrencia	d. La Oficina de Logística, previo informe del área usuaria, resolverá el mismo en el plazo máximo de siete (07) días calendario, y comunicará el resultado de la misma al Contratista mediante carta y/o correo electrónico institucional.
8	Por no cumplir con la hora de reposición del bien, según numeral 6.3.2	15 % de la UIT por cada ocurrencia y por cada hora fracción hasta un máximo de 8 horas.	

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMASETIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

**ANEXOS**

t  
e  
H

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

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

**ANEXO N° 2**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

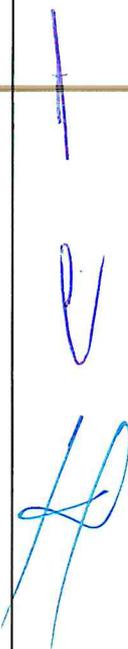
**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 4**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**  
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° 014-2023-MML-OGA-OL**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

A  
B  
C

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 014-2023-MML-OGA-OL**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

## REQUERIMIENTO

### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DENOMINADOS OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA, ACORDE A LA LEY N° 31458 Y SU REGLAMENTO APROBADO MEDIANTE EL DECRETO SUPREMO N° 002-2022-MIDIS

#### 2. FINALIDAD PUBLICA

Brindar apoyo alimentario a la población más vulnerable y/o en riesgo social en el ámbito de Lima Metropolitana, que son beneficiarios de los Centros denominados Ollas Comunes, a fin de abastecer de modo oportuno los alimentos que componen la canasta alimentaria, el cual contribuirá a mejorar el estado nutricional de la población atendida.

#### 3. ANTECEDENTES

A través del Acuerdo de Consejo N° 015-2023, se declara la Emergencia Alimentaria en Lima Metropolitana a fin que se autoricen mecanismos y gestiones necesarias para la ejecución inmediata de acciones que garanticen el acceso a alimentos de la población en situación de inseguridad alimentaria.

Así mismo, a través de la Ley N° 31458, LEY QUE RECONOCE LAS OLLAS COMUNES Y GARANTIZA SU SOSTENIBILIDAD, FINANCIAMIENTO Y EL TRABAJO PRODUCTIVO DE SUS BENEFICIARIOS, PROMOVRIENDO SU EMPRENDIMIENTO y su Reglamento aprobado mediante el Decreto Supremo N° 002-2022-MIDIS, autorizan realizar modificaciones presupuestarias para que se puedan destinar y financiar recursos para la adquisición y distribución de alimentos dirigidos a Ollas Comunes en caso de desastres naturales, emergencia sanitaria o de graves circunstancias que afecten la vida de la nación.

Ahora bien, con fecha 12 de noviembre del 2023 se reunieron los equipos técnicos del MIDIS y la MML, donde el equipo del MIDIS indico que: viene gestionando el presupuesto 2024 que permita atender a las ollas comunes a nivel nacional con alimentos desde marzo 2024 hasta diciembre 2024, considerando que el proceso de adquisición por parte del Programa Qali Warma se realizará de manera oportuna en los primeros meses de año (enero y febrero), proyectando el inicio de abastecimiento desde marzo 2024, ello plasmado en el Acta de Séptima Reunión de mesa de trabajo entre MIDIS y la MML.

Bajo ese contexto, se estaría generando la necesidad de contratar alimentos para los meses de enero y febrero 2024. Por ello se propone que la Municipalidad Metropolitana Lima pueda adquirir alimentos para abastecer a las 2,060 ollas comunes que albergan a 140,317 beneficiarios en todo Lima Metropolitana.



Firma digital

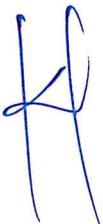


Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA Allison Lucila FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 14.12.2023 10:05:38 -05:00

Firma digital



Firmado digitalmente por MASIAS  
ARRAMBIDE Fiorella Luy FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 27.12.2023 09:26:39 -05:00



#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

##### 4.1. Objetivo general:

Garantizar el apoyo alimentario a los beneficiarios de los Centro de atención denominados Ollas Comunes y ayudar en su contribución a la seguridad alimentaria de la población objetivo.

##### 4.2. Objetivo específico:

Mejorar el estado nutricional de los beneficiarios de cada uno de las Ollas Comunes, contribuyendo con un mínimo de 50 % en las necesidades nutricionales acorde a la Resolución Ministerial N° 27-2016-PCM, cuya ración de los presentes alimentos, se nos informó a través del Oficio N° D000192-2023-MIDIS/PNAEQW-DE.

#### 5. DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

##### 5.1. Prestación principal: Características y condiciones

ITEM PAQUETE	ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA TOTAL
UNICO	1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	235, 608
	2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	421, 970
	3	QUINUA GRADO 1	KG	211, 996
	4	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	211, 996
	5	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	211, 996
	6	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	169, 960
	7	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KG	211, 996
	8	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G	UNIDAD	397, 578
	9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	10	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	11	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 g	UNIDAD	397, 578
	12	FIDEOS LARGOS	KG.	420, 951

### 5.1.1. Características técnicas

Se adjuntan las fichas técnicas del listado de bienes y servicios comunes de Perú Compras para cada uno de los ítems a adquirir:

#### ITEM N° 1: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

##### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

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

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

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 2: ARROZ PILADO SUPERIOR**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li> <li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li> </ul>	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p>								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6,6 mm o más</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<b>Grado (tolerancias)</b>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera sólo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (orgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0.05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; ~~asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.~~

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

## 2.3. Rotulado

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

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

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

- grado del arroz;
- país de origen.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

A  
E  
H

**ITEM N° 3: QUINUA GRADO 1**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

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

**2.3. Rotulado**

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062.2021:

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

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

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 4: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" data-bbox="730 1420 1086 1541"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	0,00%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
- Grano descascarado	Máximo 1,00%							
- Grano arrugado	Máximo 4,50%							
- Grano quemado	Máximo 0,20%							
- Materias extrañas	Máximo 0,10%							
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%							

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019):

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

**ITEM N° 5: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: - 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. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad		Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%	
	Grano picado	Máximo 0,30%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,20%	
Materias extrañas		Máximo 0,10%	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 6: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 -EXTRA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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 <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 1,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

**ITEM N° 7: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\%Humedad}{100 - \%Pol}$	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 8: ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

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

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

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

Precisión 1: Ninguna.

### 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

### 2.3 Rotulado

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**ITEM N° 9: ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

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

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

**Precisión 1:** Ninguna.

### 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### 2.3 Rotulado

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

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

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30053, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

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

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

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

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 10: ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

El entero de caballa en agua y sal calidad extra debe presentar las siguientes características:

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

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

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

Precisión 1: Ninguna.

### 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

### 2.3 Rotulado

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**ITEM N° 11: ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A, EN ENVASE DE PESO NETO DE 425 G.**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

El entero de sardina peruana o anchoveta en agua y sal calidad A debe presentar las siguientes características:

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

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

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

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

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

Precisión 1: Ninguna.

### 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### 2.3 Rotulado

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

ITEM N° 12: FIDEOS LARGOS

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### 5.1.2. Precisiones a las características técnicas

Además de cumplir con las características descritas en las fichas técnicas, se describen las siguientes precisiones:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b><u>Envase</u></b></p> <p>La presentación solicitada será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Contenido neto:</u> 01 Litro</li> <li>✓ <u>Estructura de envase:</u> PET (Tereftalato de Polietileno).</li> <li>✓ <u>Capacidad del envase:</u> 01 Litro</li> <li>✓ <u>Color del envase:</u> transparente</li> <li>✓ <u>El envase deberá tener precinto de seguridad</u></li> </ul> <p><b><u>Embalaje:</u></b></p> <p>Cajas de 12 unidades (botellas de 01 Litro)</p> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-1)</b></p> <p>El rotulado de los envases de un (01) Litro deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• <del>Nombre del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.</del></li> <li>• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien.</li> <li>• Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>• Número de Registro Sanitario</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Indicar el lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Contenido neto: 01 Litro.</li> <li>• Frase " PROHIBIDA SU VENTA"</li> <li>• Condiciones especiales de conservación: "CONSERVESE UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES				
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	<p><b><u>Precisión 1</u></b></p> <p>La clase requerida es la siguiente</p> <table border="1" data-bbox="785 499 1485 566"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud de grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo</td> <td>6,6 mm o más</td> </tr> </tbody> </table> <p><b><u>Precisión 2</u></b></p> <p>Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase de 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Material: bolsa de Polietileno de baja densidad</li> <li>✓ Color: transparente.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: sellado</li> <li>✓ Envase secundario: bolsa de Polietileno de Alta densidad (PEAD)</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-2):</b></p> <p>En el rotulado del envase deberá indicar lo siguiente,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: ARROZ PILADO GRADO SUPERIOR.</li> <li>• Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.</li> <li>• Número de Registro Sanitario:</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Peso neto (kg):</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>	Clase	Longitud de grano entero	Largo	6,6 mm o más
Clase	Longitud de grano entero					
Largo	6,6 mm o más					

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES				
3	QUINUA GRADO 1	<p><b><u>Precisión 1:</u></b></p> <p><b>Del bien:</b></p> <p><b>Tamaño del grano:</b></p> <table border="1" data-bbox="799 544 1393 645"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grande</td> <td>Mayor a 1,70</td> </tr> </tbody> </table> <p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase:</b></p> <p>Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase de 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Material: bolsa de Polietileno de baja densidad</li> <li>✓ Color: transparente.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: sellado</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-3):</b></p> <p>En el rotulado del envase deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: QUINUA GRADO 1.</li> <li>• Clasificación, tamaño y grado: Grano grande, mayor a 1.70mm y grado 1.</li> <li>• Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.</li> <li>• Número de Registro Sanitario.</li> <li>• Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento (si corresponde a SENASA).</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Peso neto (kg):</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p>	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grande	Mayor a 1,70
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)					
Grande	Mayor a 1,70					

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES				
		<p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>				
4	<p><b>LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA</b></p>	<p><b><u>Precisión 1:</u></b></p> <table border="1" data-bbox="767 562 1433 629"> <tr> <td>Calibre (tamaño)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Diámetro (mm)</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> </table> <p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase</b></p> <p>Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase de 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Material: bolsa de Polietileno de baja densidad</li> <li>✓ Color: transparente.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: sellado</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-4)</b></p> <p>El rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: <b>LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA.</b></li> <li>• Grado de Calidad: Grado I - Extra</li> <li>• Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.</li> <li>• Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Peso neto (kg):</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>	Calibre (tamaño)	1	Diámetro (mm)	Mayor o igual que 7,5
Calibre (tamaño)	1					
Diámetro (mm)	Mayor o igual que 7,5					

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
5	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	<p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase</b></p> <p>La presentación solicitada será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase: 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Material: Bolsa de Polietileno de baja densidad Color: Transparente.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sellado</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-5)</b></p> <p>El rotulado de los envases de 1 kg, deberá señalar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: <b>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA.</b></li> <li>• Grado de Calidad: Calidad 1 - Extra</li> <li>• Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.</li> <li>• Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Peso neto (kg):</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
6	<p style="text-align: center;"><b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA</b></p>	<p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase</b></p> <p>Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase de 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Material: bolsa de Polietileno de baja densidad</li> <li>✓ Color: transparente.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: sellado</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-6)</b></p> <p>El rotulado de los envases deberá señalar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: <b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA.</b></li> <li>• Grado de Calidad: Calidad 1 - Extra</li> <li>• Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor. Para productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.</li> <li>• Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del lote.</li> <li>• Lugar de procedencia del bien.</li> <li>• Peso neto (kg):</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato</p>

A  
E  
H

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
7	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	<p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase</b></p> <p>La presentación solicitada será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase de 1 kg</li> <li>✓ Peso neto del bien: 1 kg</li> <li>✓ Color: cristal Opaco.</li> <li>✓ Tipo de cerrado: sellado</li> <li>✓ Envase Primario: bolsa</li> <li>✓ Material del envase primario: polietileno lineal de baja densidad de primer uso</li> <li>✓ Envase secundario: bolsa</li> <li>✓ Material del Envase Secundario: polietileno (PE)</li> </ul> <p><b><u>Precisión 3:</u></b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-7)</b></p> <p>El rotulado de los envases deberá indicar lo siguiente,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO- HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Nombre del bien: <b>AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA.</b></li> <li>• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del bien.</li> <li>• Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá en etiqueta adicional.</li> <li>• Número de registro sanitario.</li> <li>• Fecha de vencimiento.</li> <li>• Fecha de producción.</li> <li>• Código o clave del Lote</li> <li>• Forma en que se presenta: <u>"Granulado"</u>.</li> <li>• Lugar de procedencia.</li> <li>• Peso neto (kg) del producto envasado.</li> <li>• Frase " PROHIBIDA SU VENTA"</li> <li>• Condiciones especiales de conservación: "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES														
8	<p style="text-align: center;"><b>ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA</b></p>	<p><b>Precisión 2:</b></p> <table border="1" data-bbox="858 481 1417 622"> <thead> <tr> <th>Peso Neto (g)</th> <th>Peso escurrido aproximado (g)</th> <th>N° de envases por caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mínimo 425 g</td> <td>Mínimo 280 g</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Importante:</b> Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" data-bbox="810 743 1385 936"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío(*)</th> </tr> <tr> <th>Altura &lt;= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &lt;= 28°C)</th> <th>Altura &gt; 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &gt; 28°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg = Mercurio)</p> <p>(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p><b>Embalaje</b></p> <p>Secundario: Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p> <p><b>Precisión 3:</b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-8)</b></p> <p>En la etiqueta rotulada en cada envase primario indicará adicionalmente a lo indicado en la ficha técnica, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24	Tipo de envase	Presión de vacío(*)		Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de
Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja														
Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24														
Tipo de envase	Presión de vacío(*)															
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)														
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de														

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES														
9	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A	<p><b>Precisión 2:</b></p> <table border="1" data-bbox="866 436 1426 577"> <thead> <tr> <th>Peso Neto (g)</th> <th>Peso escurrido aproximado (g)</th> <th>N° de envases por caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mínimo 425 g</td> <td>Mínimo 280 g</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Importante:</b> Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" data-bbox="818 696 1398 891"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío(*)</th> </tr> <tr> <th>Altura &lt;= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &lt;= 28°C)</th> <th>Altura &gt; 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &gt; 28°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg = Mercurio)</p> <p>(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p><b>Embalaje</b></p> <p>Secundario: Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p>	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24	Tipo de envase	Presión de vacío(*)		Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja														
Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24														
Tipo de envase	Presión de vacío(*)															
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)														
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)														
		<p><b>Precisión 3:</b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-9)</b></p> <p>En la etiqueta rotulada en cada envase primario indicará adicionalmente a lo indicado en la ficha técnica, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>														

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES														
10	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA	<p><b>Envase</b></p> <p><b>Precisión N° 2:</b></p> <table border="1" data-bbox="853 504 1412 649"> <thead> <tr> <th>Peso Neto (g)</th> <th>Peso escurrido aproximado (g)</th> <th>N° de envases por caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mínimo 425 g</td> <td>Mínimo 280 g</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Importante:</b> Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" data-bbox="805 728 1380 929"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío(*)</th> </tr> <tr> <th>Altura &lt;= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &lt;= 28°C)</th> <th>Altura &gt; 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &gt; 28°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg = Mercurio)</p> <p>(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p><b>Embalaje</b></p> <p>Secundario: Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p> <p><b>Precisión N° 3:</b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-10) y sellado</b></p> <p>En la etiqueta rotulada en cada envase primario indicará adicionalmente a lo indicado en la ficha técnica, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24	Tipo de envase	Presión de vacío(*)		Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de
Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja														
Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24														
Tipo de envase	Presión de vacío(*)															
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)														
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76,2 mm Hg)	Incrementar al menos 0,5 pulgadas de Hg (12,7 mm de														

f  
e  
H

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES														
11	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN AGUA Y SAL CALIDAD A	<p><b>Envase</b></p> <p><b>Precisión N° 2:</b></p> <table border="1" data-bbox="866 495 1426 636"> <thead> <tr> <th>Peso Neto (g)</th> <th>Peso escurrido aproximado (g)</th> <th>N° de envases por caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mínimo 425 g</td> <td>Mínimo 280 g</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Importante:</b> Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.</p> <table border="1" data-bbox="817 719 1398 913"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de envase</th> <th colspan="2">Presión de vacío(*)</th> </tr> <tr> <th>Altura &lt;= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &lt;= 28°C)</th> <th>Altura &gt; 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura &gt; 28°C)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase redondo</td> <td>Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)</td> <td>Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(Hg = Mercurio)</p> <p>(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se utilizará el alimento.</p> <p><b>Embalaje</b></p> <p>Secundario: Cajas de cartón corrugado resistentes al manipuleo y transporte. No se aceptarán cajas de cartón sucias, recicladas, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.</p> <p>En cada una de los lados exteriores de la caja de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible, el código de producción, colocando además una etiqueta identificadora del bien en los lados de la caja.</p>	Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja	Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24	Tipo de envase	Presión de vacío(*)		Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)	Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)
Peso Neto (g)	Peso escurrido aproximado (g)	N° de envases por caja														
Mínimo 425 g	Mínimo 280 g	24														
Tipo de envase	Presión de vacío(*)															
	Altura <= 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura <= 28°C)	Altura > 2 000 m.s.n.m y/o Temperatura > 28°C)														
Envase redondo	Mínimo 3 pulgadas de Hg (76.2 mm Hg)	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)														
		<p><b>Precisión N° 3:</b></p> <p><b>Rotulado (ANEXO A-11) y sellado</b></p> <p>En la etiqueta rotulada en cada envase primario indicará adicionalmente a lo indicado en la ficha técnica, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>														

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	PRECISIONES
12	FIDEOS LARGOS	<p><b><u>Precisión 1:</u></b></p> <p><b>Del bien</b></p> <p><b>Tipo de Fideos:</b> Fideos largos delgados o "espaguetis"</p> <p><b><u>Precisión 2:</u></b></p> <p><b>Envase</b></p> <p>Las presentaciones solicitadas serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Envase: 500 g (0.5 kg)</li> <li>✓ Peso neto del bien: 500 g (0.5 kg)</li> <li>✓ Envase Primario: Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado</li> <li>✓ Envase Secundario: Bolsa de Polietileno (PE) deberá tener una presentación de 10 KG</li> <li>✓ Embalaje : Bolsa de Polietileno de Alta Densidad (PEAD)</li> <li>✓ Tipo de cerrado: Sellado</li> </ul> <p><b>Rotulado (ANEXO A-10):</b></p> <p>El rotulado deberá indicar adicionalmente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo de la Municipalidad de Lima.</li> <li>• Nombre del Programa HAMBRE CERO – ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</li> <li>• Frase "PROHIBIDA SU VENTA".</li> <li>• Condiciones especiales de conservación "CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO".</li> </ul> <p>Para la impresión se usará tinta indeleble, de uso alimentario y no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El logo de entidad será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de la firma de contrato.</p>

**5.1.3. Tiempo de vida útil**

- a) **Ítem n° 1: Aceite vegetal comestible:** La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 9 meses, para cada entrega a realizarse.
- b) **Ítem N° 2: Arroz pilado superior:** La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 6 meses, para cada entrega a realizarse
- c) **Ítem n° 3: Quinua grado 1, Ítem n° 4: Lenteja calidad 1-extra, Ítem N° 5: Arveja partida calidad 1- extra e Ítem N° 6: Frijol Castilla calidad 1-extra:** La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 9 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse.
- d) **Ítem N° 7: Azúcar rubia doméstica:** La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 6 meses, para cada entrega a realizarse

- e) **Ítem N° 8: Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra, Ítem N° 9: Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Aceite Vegetal Calidad A, Ítem N° 10: Entero de Caballa en agua y sal calidad extra e Ítem 11: Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Agua y Sal Calidad A.** La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 24 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse.
- f) **Ítem N° 12: Fideo Largo,** La fecha de vencimiento de los bienes debe ser superior a 6 meses luego de la recepción, para cada entrega a realizarse.

#### 5.1.4. Transporte

El contratista deberá acreditar y contar con mínimamente 5 vehículos con capacidad mínima de 6 toneladas, asimismo cada vehículo deberán contar con 2 personas mínimamente (no incluye el chofer), para la descarga de los bienes al lugar de reparto.

Las unidades vehiculares deberán contar con SOAT vigente para el inicio efectivo de la prestación y durante el periodo de entrega de los bienes.

Asimismo el contratista debe considerar lo siguiente para el transporte de los bienes:

- **Ítem N° 1: Aceite vegetal comestible, Ítem N° 2: arroz pilado superior, Ítem N° 7: azúcar rubia doméstica e Ítem N° 12: Fideos Largos:** 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.
- **Ítem n° 3: Quinua grado 1, Ítem n° 4: Lenteja calidad 1-extra, Ítem N° 5: Arveja partida calidad 1- extra e Ítem N° 6: Frijol Castilla calidad 1-extra:** Deberá cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias, para aquellos bienes que correspondan.
- **Ítem N° 8: Entero de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra, Ítem N° 9: Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Aceite Vegetal Calidad A, Ítem N° 10: Entero de Caballa en agua y sal calidad extra e Ítem 11: Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Agua y Sal Calidad A:** Se deberá cumplir con lo señalado en el artículo N° 37 del D.S. N° 040-2001- PE, "Normas Sanitarias para las actividades Pesqueras y Acuícolas"

#### 5.1.5. Reglamentos Técnicos, Normas Sanitarias y Nacionales

- ✓ Decreto Supremo N° 007-1998-SA (25.09.1998). Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- ✓ NTP 205.051: 2009. Cereales y leguminosas. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos.
- ✓ NTP 209.038:2009 (revisada 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados.
- ✓ NTP 205.023:2014. Leguminosas. Garbanzo. Requisitos
- ✓ NTP 205.025: 2014. LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos

- ✓ NTP 205.022: 2014. LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.
- ✓ NTP 205.062: 2014. Granos andinos. Quinua. Requisitos
- ✓ NTP 207.058: 2014. AZÚCAR. Rotulado
- ✓ NMP 001:2014. Requisitos para el etiquetado de productos preenvasados
- ✓ Resolución ministerial N° 591-2008/MINSA, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- ✓ Resolución Directoral N° 072-2014/ DIGESA/SA (07.07.2014), modelo de certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA (16.12.2014). Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. NTP 204.001:1990 (Revisada el 2010), CONSERVA DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades
- ✓ NTP 204.002:2011 (Revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo al contenido
- ✓ NORMA TECNICA PERUANA NTP ISO 2859 – 1
- ✓ NTP 207.007: 2015. Azúcar. Azúcar rubia. Requisitos.
- ✓ NTP 205.015: 2015. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos y su corrigenda cor 1: 2016.
- ✓ Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA (06.02.2015) que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- ✓ Resolución Ministerial N° 027-2016-PCM
- ✓ NTP 399, 163-1:2017 y su corrigenda técnica 1:2018. Envases
- ✓ Norma Codex Stan 1- 1985 (2018).
- ✓ Codex Stan 19-1981 (2019). Norma Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- ✓ Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA
- ✓ Acuerdo de Concejo N° 015-2023, se declara la Emergencia Alimentaria en Lima Metropolitana.

## 6. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

### 6.1. Condiciones Para La Operación:

#### 6.1.1. Buenas prácticas de manipulación:

El contratista deberá contar con personal a cargo del envasado, almacenamiento y distribución capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos-BPM; ello involucra a todo el personal que intervendrá en la manipulación de los bienes objeto de la presente contratación. El personal podrá ser envasador, almacenero, conductor, estibadores y/o coordinador.

#### 6.1.2. Conteo de alimentos:

Durante la distribución el Contratista deberá asegurar por medio de su personal, el conteo de todos los envases que son entregados en los centros de distribución.

#### 6.1.3. Condiciones del almacén del contratista

- Libre de plagas: insectos, roedores u otros agentes dañinos para la salud.
- En perfecto estado de limpieza y desinfección.
- El personal de almacén deberá extremar medidas sanitarias para que el almacén no sea pasible de contaminación.

- Ventilación adecuada.
- Protección de espacios abiertos con mallas.
- Altura (cm) mínima de separación de los alimentos con el piso, paredes y techo según:
  - Para alimentos controlados por DIGESA: Los alimentos no deben contactar con el piso ni con el techo, deben estar a una altura mínima de 0.20 m respecto del piso y de 0.60 m respecto del techo. Para permitir la circulación de aire y un mejor control de insectos y roedores, el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y las paredes debe ser como mínimo de 0.50m, de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA V. 01 Norma Sanitaria destinado al Consumo Humano.
  - Para bienes controlados por SENASA: Deben utilizarse paletas, parihuelas, estantes, gavetas u otros de material resistente y fácil limpieza, separados del piso mínimo 15cm, separados de las paredes y columnas a una distancia mínima de 0.5 metros, de las vigas del techo a 1.00 metro y la separación entre estibas no debe ser menor a 1.00 metro de acuerdo a la "Guía de Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos" publicada en la página web por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

#### 6.1.4. Indumentaria

Durante la etapa de Ejecución Contractual, el personal dedicado a la distribución (evaluación realizada durante el abastecimiento de los bienes, consignada en actas) deberá presentarse con la siguiente indumentaria: pantalón, polo, protector para el cabello, zapato cerrado y/o bota.

#### 6.1.5. Fotocheck de identificación:

El personal a cargo del traslado y entrega de los bienes deberá portar fotocheck respectivo de la empresa, el mismo que puede ser solicitado durante la etapa de ejecución contractual.

### 6.2. Garantía

- i. **Alcance de la garantía:** Cubre los siguientes casos y el periodo de garantía será el siguiente de acuerdo al tipo de bien:

- ✓ **Ítem N°1:** Aceite vegetal comestible (09 meses): botellas abiertas, rancidez, cajas sucias o mojada.
- ✓ **Ítem N° 7:** Azúcar Rubia Doméstica (06 meses): envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, con hongos o insectos.
- ✓ **Ítem N° 4:** Lenteja calidad 1 – extra, **Ítem N° 5:** Arveja partida calidad 1 – extra, **Ítem N° 6:** Frijol Castilla calidad 1 – extra e **Ítem N° 3:** Quinoa grado 1 (09 meses): Picado, gorgojos, piedras, hongos o polillas.
- ✓ **Ítem N° 2** Arroz Pilado Superior (6 meses) envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, con hongos o insectos.
- ✓ **Ítem N° 8** Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad Extra e **Ítem N° 9** Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Aceite Vegetal Calidad A, en ambos casos (24 meses): Latas hinchadas, con oxido, desprendimiento de pintura, latas deterioradas, bienes con insectos y/o insectos u olor fétido
- ✓ **Ítem N° 10** Entero de Caballa en agua y sal Calidad Extra e **Ítem N° 11** Entero de Sardina Peruana o Anchoqueta en Agua y Sal Calidad A (24 meses) Latas hinchadas, con oxido, desprendimiento de pintura, latas deterioradas, bienes con insectos y/o insectos u olor fétido

- ✓ **Ítem N° 12** Fideos Pasta Larga (06 meses): envases abiertos, deteriorados y/o humedecidos, con hongos o insectos.
- ii. **Inicio del cómputo de periodo de garantía:** Al día siguiente de otorgada la conformidad de los bienes.
- iii. **Procedimiento para hacer efectiva la garantía:** El área usuaria notificará por correo electrónico al Contratista, la (s) observación (es) encontradas en los bienes y solicitará el cambio respectivo.
- iv. **Tiempo de reposición del bien:** La reposición del bien observado, deberá efectuarse a los 3 días calendarios posteriores de la notificación, siempre que corresponda al (los) mismo(s) lote(s) verificado. Caso contrario será sometido a prueba de aceptación, según numeral 6.3.1. y el plazo de reposición será a los 3 días calendarios luego de la notificación del acta de conformidad.

La reposición del bien no representará costo alguno para la Municipalidad Metropolitana de Lima.

### 6.3. Pruebas de aceptación

#### 6.3.1. Muestreo para el control de calidad de Alimentos en Almacén del Contratista

La prueba de aceptación será realizada por un personal asignado por la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero y representante del contratista, a través de un muestreo de cada uno de los bienes solicitados, para el control de calidad, en aplicación de la tabla de muestreo de la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos., los bienes sometidos al muestreo deben cumplir con las especificaciones técnicas del citado documento.

Es requisito indispensable el certificado de calidad y/o certificados de Inspección de los bienes para dar inicio al muestreo de alimentos para el control de calidad, por ello el contratista deberá presentarlos hasta con un día de anticipación a la fecha programada, según el numeral 10.

De no encontrarse observaciones se levantará un **Acta de conformidad** suscrito por ambas partes (el representante del contratista y la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero) y se notificará mediante correo electrónico al día siguiente de realizado el muestreo.

En caso de encontrarse observaciones en los muestreos realizados, se notificará a través de correo electrónico y/o documento el **Acta de no Conformidad**, indicando las observaciones encontradas. El Contratista, tendrá como plazo máximo 3 días calendarios luego de notificado, para subsanar las observaciones y cambiar el lote observado, y deberá comunicarlo a través de correo electrónico a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, a fin de reprogramar el nuevo muestreo para el control de calidad.

El muestreo para el control de calidad se realizará en los almacenes del contratista donde se custodian los bienes solicitados y en presencia del

personal designado por el contratista, previo a la entrega de los bienes, y en el plazo indicado en los numerales 11.2.1.3, 11.2.1.4 y 11.2.1.5.

Las entregas efectivas de los bienes se realizarán en las fechas establecidas por el área usuaria en la Notificación del pedido, previa notificación mediante correo del **acta de conformidad**, de los resultados del muestreo de control de calidad.

### 6.3.2. Verificación de recepción de Alimentos en el lugar de la Distribución

Será realizado por la Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero, con el fin de verificar que las condiciones de los bienes solicitados al lugar de distribución sean las adecuadas. En caso exista producto faltante y/o inconforme (abierto, golpeado, oxidado, roto, sucio, mojado, con hongos, con insectos o cualquier agente ajeno a la naturaleza de cada tipo de alimento; asimismo, si no contará con el sellado correcto del envase primario y secundario, si no contará con el rotulo correspondiente), se levantará un acta correspondiente, los mismo que deberán ser repuestos por el contratista en un plazo máximo de cuatro (4) horas de ocurrido el hecho, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.

## 7. CLAUSULAS ESPECIALES

### 7.1. Otras obligaciones del contratista

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por las prestaciones a su cargo.

El proveedor se obliga durante el desarrollo de los actos preparatorios, procedimiento de selección y ejecución contractual, a lo siguiente:

- Conducirse en todo momento, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción.
- No haber incurrido y no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada.

### 7.2. Seguros Aplicables

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión. El Contratista deberá contratar y mantener vigente durante el plazo de prestación del servicio, la Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Salud y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – Pensión, para el personal asignado para la distribución de los de los bienes.

***El Personal designado para los servicios de carga y descarga, deberán contar con los seguros pertinentes: Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), a fin de que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno. Dicho requisito será verificado durante la ejecución del contrato.***

## 8. DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACION PARA LA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

Adicionalmente a los documentos solicitados en las bases, el postor ganador de la buena pro deberá presentar los siguientes documentos:

- ✓ Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa indicando marca, nombre comercial y razón social del productor o procesador de los productos ofertados (Anexo B).
- ✓ Declaración Jurada de garantía del almacén o almacenes de los cuales el Contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la plantas procesadoras o almacenes del Contratista.
- ✓ Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, vigente, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, para actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que el postor sea fabricante o productor, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.
- ✓ Copia simple de la Resolución vigente, expedida por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, que acredita a la empresa que realizó el Saneamiento Ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso, limpieza de tanques sépticos en el marco del DS 022-2001-SA).
- ✓ Declaración jurada de uso de documentos firmada y sellada por el fabricante, dirigido al comité donde autorice a sus distribuidores el uso de documentos señalados en el punto II.
- ✓ Datos del Personal que representará al contratista en las pruebas de aceptación, que incluye mínimamente; nombre completo, Numero de documento de identidad, número de móvil, correo.

**Nota 1:** Cabe precisar que, durante la ejecución del contrato, la Entidad (Área Usuaría) podrá efectuar visitas inopinadas a los almacenes del Contratista.

**Nota 2:** El Contratista debe asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción y ejecución del contrato se mantenga vigente.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Logística.

## 9. DOCUMENTACION PARA EL INICIO EFECTIVO DE LA PRESTACIÓN

En el plazo máximo de cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, el contratista deberá presentar, los siguientes documentos:

- ✓ Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de los 5 vehículos, solicitados en el numeral 5.1.4
- ✓ Copia simple del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, del personal que sea asignado para la distribución (incluye chofer) de los productos del programa, el que debe encontrarse vigente durante la ejecución del servicio.
- ✓ Carta simple con el listado de vehículos, conductores y personal que transportarán y distribuirán los bienes en fechas regulares y en casos de contingencias (emergencias, desperfectos mecánicos, otros). Dichos vehículos deben ser aptos y exclusivos para transporte de alimentos. Para todos los vehículos se deberá adjuntar:
  - Copia simple de SOAT vigente
  - Copia simple de Tarjetas de identificación vehicular
  - Copia simple de Licencias de Conducir, vigente
  - Copia simple del Certificado de Revisión Técnica Vehicular, vigente de los vehículos que prestan el servicio para fechas regulares y en casos de contingencias.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual (<https://apps-e.munlima.gob.pe/sao-001/integracion>) o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.

La Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero será el responsable de la aprobación, previa revisión y evaluación, de los documentos en mención, la misma que será notificada vía correo electrónico al contratista, en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, contabilizado a partir del día siguiente de su recepción.

De encontrarse observaciones, será comunicada a través de correo electrónico y el contratista deberá enviar las subsanaciones respectivas en el plazo no mayor de dos (2) días calendarios, contabilizado a partir del día siguiente de la notificación.

Al día siguiente hábil, de aprobada la citada documentación, se suscribirá el Acta de Inicio de la prestación.

### Consideraciones:

En caso de existir cambio de vehículo o conductores, el Contratista deberá informar al área usuaria Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, mediante correo electrónico por lo menos 1 día hábil previo a la entrega de los bienes y/o en caso de contingencias el mismo día de la entrega de los bienes, adjuntando en la comunicación lo siguiente:

**Para cambio de conductores:** Copia simple de la licencia de conducir del nuevo conductor.

**Para cambio de vehículos:** Copia simple del Certificado de Revisión Técnica vehicular vigente del/los vehículos.

De este modo el Contratista deberá asegurar la entrega de los bienes en los horarios establecidos en la notificación del pedido.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual (<https://apps-e.munlima.gob.pe/sao-001/integracion>) o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.

#### 10. DOCUMENTOS PREVIO A LA PRUEBA DE ACEPTACION

El contratista deberá hacer entrega del certificado de calidad y/o certificados de Inspección de los bienes, según el siguiente detalle:

- Copia simple del "Certificado de Calidad y/o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "5.1.1 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 acreditador 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).
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, debe adjuntar copia de la respuesta del Instituto Nacional de Calidad – INACAL. Podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados (por INACAL) que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "5.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.)

Si varias entregas de un mismo bien tienen el mismo número de lote, la cantidad total del lote deberá estar especificado en el certificado de calidad o en certificados de inspección y deberá entregarse la copia simple del certificado que se entregó en la entrega precedente.

Dichos documento deberán remitirse por correo electrónico o por mesa de partes virtual (<https://apps-e.munlima.gob.pe/sao-001/integracion>) o en mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicado en pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, en atención a la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero:

El certificado de calidad y/o certificados de Inspección de los bienes, es requisito indispensable para dar inicio al muestreo de alimentos del control de calidad, por ello el contratista deberá presentarlos hasta con un día de anticipación a la fecha programada.

**NOTA 1:** El costo que demande la certificación (calidad o de inspección) deberá ser asumida por el Contratista.

**NOTA 2:** La Municipalidad Metropolitana de Lima, se reserva el derecho de rechazar el producto que no cumple con el íntegro de las especificaciones técnicas del numeral 5.1.1. Toda inconformidad será especificada en Actas emitidas por la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero.

**NOTA 3:** Todos los documentos requeridos en las etapas de presentación de ofertas y suscripción del Contrato deberán mantenerse o renovar su vigencia en todo momento hasta la culminación de la ejecución contractual.

**NOTA 4:** En caso los vehículos destinados para el transporte de los alimentos requeridos tuvieran algún tipo de contingencia, el área usuaria, reportará el hecho al Contratista mediante correo electrónico para el cambio respectivo de los vehículos, evitando de este modo perjuicio de abastecimiento a nuestra población atendida.

## **11. LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE EJECUCION DE LA PRESTACION**

### **11.1. Lugar:**

Según las direcciones indicadas en el Anexo C dentro de la jurisdicción de Lima Metropolitana, según los distritos que se encuentren dentro del sistema Mankachay ([https://sdv.midis.gob.pe/Sis\\_ConsultaOllaComun](https://sdv.midis.gob.pe/Sis_ConsultaOllaComun)).

### **11.2. Plazo:**

El plazo de ejecución será de sesenta (60) días calendario o hasta agotar el monto contratado, contabilizados desde el día siguiente de la suscripción del Acta de Inicio de la prestación, según siguiente detalle:

#### **11.2.1. Cronograma de Entregas**

El suministro involucra 48 entregas parciales (correspondiente a 2 entregas por distrito, según los lugares indicados en el Anexo N° C) o hasta agotar el total de los bienes contratados, asimismo, por día de entrega se podrá atender hasta tres distritos paralelamente. Pudiendo variar (+/-) las cantidades de alimentos y la cantidad de entregas, de acuerdo a las evaluaciones permanentes al sistema Mankachay, previa coordinación de la Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero; siendo de esta manera que para cada entrega se detalla los procedimientos que conllevaran:

---

##### **11.2.1.1. Notificación del pedido al contratista**

La Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero, enviará mediante correo electrónico (\*) al Contratista el pedido con la cantidad requerida del bien a ser atendido, lugar, fecha y horario de entrega de los bienes, asimismo la fecha y hora para el muestreo de alimentos del control de calidad.

Para la primera entrega, se notificará al Contratista al día siguiente hábil de suscrita el acta de inicio de la prestación, teniendo como plazo máximo hasta 10 días para poder realizarla (muestreo y entrega de los bienes)

Para las demás entregas se realizará de acuerdo a la necesidad del área usuaria comunicará al Contratista mediante correo electrónico hasta con 7 (siete) días calendario de anticipación.

**Nota. - Se precisa que las cantidades exactas se remitirán en cada notificación del pedido mediante correo electrónico.**

##### **11.2.1.2. Entrega del certificado de calidad y/o de inspección**

Conforme a lo establecido en el numeral 10, el contratista ~~ha~~ con un día de anticipación a la fecha programada para el muestreo de alimentos del control de calidad (fecha remitida según lo indicado en el numeral 11.2.1.1),

deberá entregar mediante correo electrónico o a través de mesa de partes virtual o física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, la copia del certificado de calidad o certificados de inspección a la Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero.

#### 11.2.1.3. Muestreo de alimentos del control de calidad

El Contratista deberá tener en su almacén el total de los bienes requeridos, para la primera entrega, en la fecha programada para el muestreo de alimentos del control de calidad (fecha remitida según lo indicado en el numeral 11.2.1.1), para que la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero obtenga la muestra de alimentos que será sometida al muestreo de alimentos conforme al numeral 6.3.1. Para las demás entregas, sólo se tomarán las muestras y realizarán los ensayos cada vez que cambie el código del lote del bien ofertado.

#### 11.2.1.4. Notificación de los resultados del muestreo de alimentos de control de calidad

La Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero, como área usuaria, notificará al Contratista, el resultado de la evaluación del muestreo de alimentos, mediante correo electrónico, al día siguiente de realizado el muestreo.

#### 11.2.1.5. Entrega efectiva de los bienes

Luego de notificada la conformidad del muestreo de alimentos del control de calidad de los bienes por parte de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, mediante correo electrónico, el Contratista deberá entregar el pedido completo en las fechas, lugares y horarios establecidos en la notificación del pedido. Si los resultados de ensayos salen "OBSERVADOS" (Acta de no conformidad), se procederá de acuerdo a lo indicado en el numeral 6.3.1

(\*) **Nota:** Es responsabilidad del Contratista revisar diariamente su buzón de correo electrónico que utilizara para las coordinaciones con la Entidad.

#### 11.3. Horario:

Según Anexo N° C.

*NOTA: Si los lugares de distribución cambiarán durante la ejecución del contrato, el área usuaria, comunicará al Contratista ello vía correo electrónico. Asimismo, si por necesidad del área usuaria se modificarán los horarios de entrega, se comunicará al contratista vía correo electrónico, hasta con tres (3) días calendario de anticipación.*

### 12. MEDIDAS DE CONTROL

#### 12.1. Área que recepcionará los bienes

La recepción de los bienes en los lugares establecidos en el numeral 11.1, estará a cargo del representante del Almacén Central de la Municipalidad Metropolitana de Lima.

### 13. PENALIDADES

#### 13.1. Penalidad por mora

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

**13.2. Otras Penalidades**

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No mantener vigente el Registro Sanitario – DIGESA (para bienes controlados por DIGESA) o el Certificado de Autorización Sanitaria – SENASA (para bienes controlados por SENASA) o el Protocolo técnico para Registro Sanitario – SANIPES (para bienes controlados por SANIPES), de acuerdo al tipo de bien, durante la ejecución del contrato o No mantener vigente el Registro Sanitario y/o Protocolo técnico para Registro Sanitario - SANIPES del bien, durante la ejecución del contrato	01 Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	a. El área usuaria, advertida sobre el incumplimiento por parte del Contratista e informará de manera sustentada dicho hecho a la Oficina de Logística.  b. La Oficina de Logística correrá traslado al Contratista mediante una carta y/o correo electrónico institucional, comunicando la penalidad impuesta, para que este efectúe el descargo respectivo.
2	No mantener vigente el Certificado de Saneamiento Ambiental, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud, en el marco del DS 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato o lugar donde se encuentre los bienes ofertados al momento de la distribución. (todos los ítem)	01 Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	c. El Contratista en el plazo máximo de tres (03) días calendarios de notificada la penalidad presentará su descargo correspondiente mediante una carta debidamente sustentada dirigido a la Oficina de Logística.
3	Por presencia de plagas (insectos u otros agentes nocivos para la salud), insuficiente limpieza u otro incumplimiento del DS 022-2001-SA durante la visita de la Entidad a los almacenes del Contratista o lugar donde se encuentre los bienes ofertados al momento de la distribución. (todos los ítem)	50 % de la Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	De no contar con el descargo, se aplicará la penalidad y se descontará del pago parcial.
4	El medio de transporte no cumple con los requisitos para el transporte de alimentos establecido en el Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	d. La Oficina de Logística, previo informe del área usuaria, resolverá el mismo en el plazo máximo de siete (07) días calendario, y comunicará el resultado
5	No mantener vigente la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP. <b>(ITEM 1-2-7-3-10)</b>	01 Unidad Impositiva Tributaria–UIT, por cada ocurrencia.	
6	No presenta el Certificado de calidad y/o Certificados de inspección, en el plazo y de acuerdo a lo requerido <b>en el numeral 10.</b>	50 % de la UIT por cada ocurrencia.	
7	Por no cumplir con el horario de inicio de entrega según el <b>numeral 11.3</b>	5 % de la UIT por cada hora o fracción de retraso, por cada ocurrencia	

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
8	Por no cumplir con la hora de reposición del bien, según numeral 6.3.2	15 % de la UIT por cada ocurrencia y por cada hora fracción hasta un máximo de 8 horas.	de la misma al Contratista mediante carta y/o correo electrónico institucional.

#### 14. CONFORMIDAD

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Así mismo, se describe que la conformidad será otorgada por el responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero previo visto bueno del coordinador de Ollas Comunes en el plazo máximo de siete (7) días calendario de producida la recepción.

**NOTA: 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 sanitarias y/o análisis bromatológicos.**

#### 15. FORMA DE PAGO

##### 15.1. Pago:

La Entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del Contratista en pagos parciales mensuales, de acuerdo al cronograma de entrega, luego de emitida la conformidad por parte del responsable de la Subgerencia de los Programas Alimentarios y Hambre Cero, previo visto bueno del Coordinador (a) de Hambre Cero.

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

- Guías de remisión con recepción por parte del Almacén Central de la MML.
- Conformidad emitida por el responsable de la Subgerencia de Programas Alimentarios y Hambre Cero, por la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación será entregada por mesa de partes virtual o mesa de partes física de la Municipalidad Metropolitana de Lima, ubicada en Hospicio Manrique, entrada por el pasaje Acisclo Villarán N° 288-294, Cercado de Lima, altura de la Plaza Francia en el horario de 08:30 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas, dirigida a la Oficina de Logística

#### 16. FORMULA DE REAJUSTE

No aplica

#### 17. ADELANTO

No aplica

### **18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

### **19. SISTEMA DE CONTRATACION**

A precios unitarios

### **20. SUBCONTRATACION**

En la presente contratación la Entidad no aceptará la subcontratación

### **21. VERIFICACION SOBRE EL LBSC, ACUERDO MARCO Y FICHA DE HOMOLOGACIÓN.**

Cuenta con ficha fichas técnicas aprobada vigente.

## **II. REQUISITOS DE HABILITACION**

### **2.1. REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN**

- **Para el Ítem N° 1:** Aceite vegetal comestible, **Ítem N° 2:** Arroz pilado superior, **Ítem N° 7:** azúcar rubia doméstica e **Ítem N° 3:** Quinua grado 1<sup>1</sup> **Ítem N° 12:** Fideo largo:

✓ 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:** 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.

- Para el, **Ítem N° 4:** Lenteja calidad 1 – extra, (**Ítem N° 5:** Arveja partida calidad 1 – extra e **Ítem N° 6:** Frijol Castilla calidad 1 - extra,;

<sup>1</sup>Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

- ✓ 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.

- Para el **Ítem N° 8:** Entero de Caballa en Aceite Vegetal calidad extra, **Ítem N° 9** Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Aceite Vegetal Calidad A **Ítem N° 10:** Entero de Caballa en agua y sal calidad extra e **Ítem N° 11** Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Agua y Sal Calidad A:

**Para producto nacional:**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**Para productos importados:**

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

f

e

A

ANEXO A

RÓTULOS DE ETIQUETAS

*Nota: El logo de cada uno de los productos o bienes será proporcionado por el área usuaria al día siguiente de suscrito el contrato.*

---

A  
B  
A

## ANEXO A-1



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

# ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

INGREDIENTES Y ADITIVOS:

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

LUGAR DE PROCEDENCIA:

CONTENIDO NETO 1 LITRO

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

f

Firma digital



made digitally by PEREZ  
RAZONA, Allison Lucia FAU  
131380951 soft  
Rvo: Doy V B  
cha: 14.12.2023 10:05:38 -05:00

e

R

## ANEXO A-2



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

**ARROZ PILADO  
GRADO SUPERIOR**

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR,  
ENVASADOR O COMERCIALIZADOR:

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

LUGAR DE PROCEDENCIA DEL BIEN:

CONTENIDO NETO 1 KG

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

Firma digital



Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA, Alison Lucia FAU  
20131380951 soft  
Motivo: 'Doy V° B°'  
Fecha: 14.12.2023 10:05:38 -05:00

## ANEXO A-3



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

**PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA**

**QUINUA  
GRADO 1**

**CLASIFICACIÓN, TAMAÑO Y GRADO: GRANO  
GRANDE, MAYOR A 1.70 MM Y GRADO 1**

**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
PRODUCTOR, ENVASADOR O COMERCIALIZADOR:**

**NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO:**

**FECHA DE VENCIMIENTO:**

**FECHA DE PRODUCCIÓN:**

**CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:**

**LUGAR DE PROCEDENCIA:**

**CONTENIDO NETO 1 KG**

**PROHIBIDA SU VENTA**

**CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO**

Firma digital



Redado digitalmente por PEREZ  
RAZONA Allisen Lucia FAU  
(31380951 soft  
Ivo: Doy V B"  
Ina: 14.12.2023 10:05:13-05:00

## ANEXO A-4



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

**LENTEJA  
CALIDAD 1 - EXTRA**

GRADO DE CALIDAD: GRADO 1 O EXTRA

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
PRODUCTOR, ENVASADOR O VENDEDOR:

NOMBRE, RAZÓN SOCIAL, RUC Y DIRECCIÓN DEL  
IMPORTADOR:

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL  
ESTABLECIMIENTO EMITIDO POR SENASA:

CÓDIGO DE RASTREABILIDAD GENERADO EN EL  
PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

LUGAR DE PROCEDENCIA:

CONTENIDO NETO 1 KG

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

*Handwritten signature in blue ink*

## ANEXO A-5



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

**ARVEJA VERDE PARTIDA  
CALIDAD 1 - EXTRA**

GRADO DE CALIDAD: GRADO 1 O EXTRA

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
PRODUCTOR, ENVASADOR O VENDEDOR:

NOMBRE, RAZÓN SOCIAL, RUC Y DIRECCIÓN DEL  
IMPORTADOR:

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL  
ESTABLECIMIENTO EMITIDO POR SENASA:

CÓDIGO DE RASTREABILIDAD GENERADO EN EL  
PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

LUGAR DE PROCEDENCIA:

CONTENIDO NETO 1 KG

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

f  
e  
A

## ANEXO A-6



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

**FRIJOL CASTILLA  
CALIDAD 1 - EXTRA**

GRADO DE CALIDAD: GRADO 1 O EXTRA

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
PRODUCTOR, ENVASADOR O VENDEDOR:

NOMBRE, RAZÓN SOCIAL, RUC Y DIRECCIÓN DEL  
IMPORTADOR:

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL  
ESTABLECIMIENTO EMITIDO POR SENASA:

CÓDIGO DE RASTREABILIDAD GENERADO EN EL  
PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

LUGAR DE PROCEDENCIA:

CONTENIDO NETO 1 KG

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

## ANEXO A-7



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

# AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

DECLARACIÓN DE LOS INGREDIENTES Y ADITIVOS  
EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN:

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:

NOMBRE, RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
IMPORTADOR, LO QUE PONDRÁ EN ETIQUETA  
ADICIONAL

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

FECHA DE PRODUCCIÓN:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

FORMA EN QUE SE PRESENTA: GRANULADO

LUGAR DE PROCEDENCIA:

CONTENIDO NETO 1 KG

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

Firma digital



Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA, Allison Lucila FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Day V B  
Fecha: 14.12.2023 10:04:47 -05:00

**ANEXO A-8**

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA, Alison Lucia FAU  
20181180051.pdf  
Motivo: Dev. V. B.  
Fecha: 14/12/2023 10:34:47 -05:00



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

**ENTERO DE  
CABALLA EN  
ACEITE VEGETAL  
CALIDAD EXTRA**

PESO NETO 425 g

PESO ESCURRIDO 280 g

Instrucciones para su uso:

Numero de registro sanitario del producto hidrobiológico según corresponda. El cual también puede estar en el primer envase del producto. Motivo y cuando la etiqueta contenga una fotografía del producto.

**PROGRAMA HAMBRE  
CERO**

**ASISTENCIA  
ALIMENTARIA A OLLAS  
COMUNES DE LIMA  
METROPOLITANA**

**CONSERVESE EN LUGAR  
FRESCO, SECO Y  
VENTILADO**

Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.

Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.

Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y del comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número del Registro Único de Contribuyente (RUC).

Prohibida su venta

*[Handwritten signatures in blue ink]*

**ANEXO A-9**

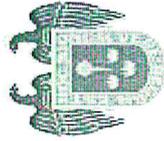
<p>Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por Sainpes, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca o calidad.</p>	<p>Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.</p>	<p>País de fabricación o producción:</p>	<p>Fecha de producción:</p>	<p>En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor usuario debe ser declarado, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor.</p>	<p><b>PESO ESCURRIDO 280 g</b></p>
<p>Instrucciones para su uso:</p>	<p>Número de registro sanitario del producto hidrobiológico según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto, siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.</p>	<p><b>PROGRAMA HAMBRE CERO</b></p> <p><b>ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</b></p>		<p><b>CONSERVENSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO</b></p>	<p><b>PESO NETO 425 g</b></p>
<p>Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.</p>	<p>Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.</p>	<p>Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y del comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número del Registro Único de Contribuyente (RUC).</p>		<p><b>Prohibida su venta</b></p>	<p><b>ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD "A"</b></p>

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

Firmado digitalmente por PEREZ TARAZONA Alison Lucila FAU  
20131330251 soft  
Motivo: Doy V° por  
Fecha: 14.12.2023 10:04:47 -05:00



**ANEXO A-10**

<p>Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por Sanjipe, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca o calidad.</p> <p>Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.</p> <p>País de fabricación o producción:</p> <p>Fecha de producción:</p> <p>En caso el producto hidrobiológico contenga algún insUMO o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario debe ser declarado, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor.</p>	 <p>MUNICIPALIDAD DE <b>LIMA</b></p> <div style="background-color: #336633; color: white; padding: 10px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">             ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL CALIDAD EXTRA         </div> <p>PESO NETO 425 g</p>	<p>PESO ESCURRIDO 280 g</p>
<p>Instrucciones para su uso:</p> <p>Nombre de registro sanitario del producto. Si no está registrado, se debe consignar el establecimiento donde se produce y cuando la etiqueta contenga una referencia de identificación.</p>	<p><b>PROGRAMA HAMBRE CERO</b></p> <p>ASISTENCIA ALIMENTARIA A OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA</p> <p>CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO</p>	<p>Prohibida su venta</p>
<p>Lista de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.</p> <p>Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.</p> <p>Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importadora, distribuidor y del comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituido(s) en Perú, indicar el número del Registro Único de Contribuyentes (RUC).</p>		

Firma digital



Firmado digitalmente por PEREZ TARA ZONA, Alison Lucia FAU  
20131320051 soft  
Motivo: Coy V' by  
Fecha: 14.12.2023 10:04:47 -05:00



**ANEXO A-11**

Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por Sanjapes; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca o calidad.

Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico emitido. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado.

País de fabricación o producción:

Fecha de producción:



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

**ENTERO DE SARDINA  
PERUANA O  
ANCHOVETA EN  
AGUA Y SAL  
CALIDAD "A"**

PESO NETO 425 g

**PESO ESCURRIDO 280 g**

Instrucciones para su uso:

Numero de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto. Verificar la vigencia de la autorización.

**PROGRAMA HAMBRE  
CERO**

**ASISTENCIA  
ALIMENTARIA A OLLAS  
COMUNES DE LIMA  
METROPOLITANA**

**CONSERVESE EN LUGAR  
FRESCO, SECO Y  
VENTILADO**

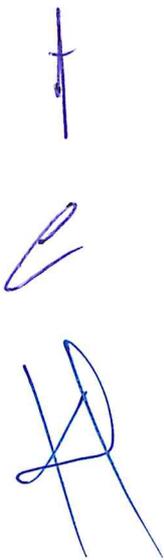
Listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente.

Identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.

Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y del comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número del Registro Único de Contribuyente (RUC).

**Prohibida su venta**

Firma digital  
MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**  
Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA, Allison Lucila FAU  
20131380951 soft  
Motivo: Coy Vº 1º  
Fecha: 14.12.2023 10:04:47 -05:00



## ANEXO A-12



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

PROGRAMA HAMBRE CERO  
ASISTENCIA ALIMENTARIA A  
OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA

# FIDEOS LARGOS

DECLARACIÓN DE LOS INGREDIENTES Y ADITIVOS  
EMPLÉADOS EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL  
FABRICANTE:

CÓDIGO DE REGISTRO SANITARIO:

FECHA DE VENCIMIENTO:

CÓDIGO O CLAVE DEL LOTE:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

CONTENIDO NETO 500 G

**PROHIBIDA SU VENTA**

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO

Firma digital



Firmado digitalmente por PEREZ  
TARAZONA, Alison Lucia FAU  
20131580951 soft  
Motivo: 'Dey V' B'  
Fecha: 14.12.2023 10:03:43 -05:00





**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**Anexo B**

**DECLARACIÓN JURADA DE MARCA, NOMBRE COMERCIAL Y PRODUCTOR DEL BIEN OFERTADO**

Señores

**MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA**

**Atención: Oficina de Logística**

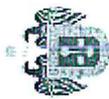
Presente.-

El/La que suscribe, \_\_\_\_\_, identificado(a) con DNI N° \_\_\_\_\_, representante legal de la empresa \_\_\_\_\_ con RUC N° \_\_\_\_\_, con poder inscrito en la localidad de Lima con la partida electrónica N° \_\_\_\_\_, Asiento N° \_\_\_\_\_ del Registro de Personas Jurídicas, DECLARO BAJO JURAMENTO:

Que, para la atención de los productos ofertados, se indica:

BIEN	MARCA	NOMBRE COMERCIAL	RAZÓN SOCIAL DEL PRODUCTOR O PROCESADOR

Atentamente,



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**ANEXO C**

DÍA	RUTA	DISTRITO	CANTIDAD DE OLLAS	BENEFICIARIOS	ACEITE VEGETAL (UNID)	ARROZ PILADO SUPERIOR (KG)	QUINUA (KG)	LENTEJA (KG)	ARVERJA PARTIDA (KG)	FRIJOL CASTILLA (KG)	AZUCAR RUBIA (KG)	FIDEO (KG)	ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (UNID)	Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Agua y Sal Calidad A (unid)	ENTERO DE CABALLA EN AGUA Y SAL (UNID)	Entero de Sardina Peruana o Anchoveta en Agua y Sal Calidad A (unid)	
Día 1	RUTA 1	SAN JUAN DE MIRAFLORES	86	5000	4203	7520	3782	3782	3782	3029	3782	7500	7107	7107	7107	7107	
	RUTA 2	PACHACAMAC	60	4612	3866	6933	3478	3478	3478	2791	3478	6918	6559	6559	6560	6560	6560
			20	1464	1228	2199	1103	1103	2196	2115	886	1103	2196	2115	2115	2115	2115
Día 2	RUTA 3	VILLA EL SALVADOR	11	699	587	1052	527	527	527	425	527	1048.5	1035	1035	1035	1035	1035
		CHORRILLOS	20	2137	1788	3211	1611	1611	1611	1292	1611	1611	3205.5	3065	3065	3065	3065
	RUTA 1	CARABAYLLO	28	2337	1961	3512	1761	1761	1412	1761	1761	3505.5	3348	3348	3348	3348	3348
Día 3	RUTA 1	SANTA ROSA	45	2813	2362	4230	2127	2127	2127	1704	2127	4219.5	4019	4019	4020	4020	4020
	RUTA 2	SANTA ROSA	82	5157	4332	7757	3898	3898	3898	3133	3898	7735.5	7329	7329	7328	7328	7328
	RUTA 3	ANCON	75	4756	3994	7150	3595	3595	2873	2873	3595	7134	6763	6763	6762	6762	6762
Día 3	RUTA 1	LURIGACHO/CHOSICA	20	1241	1041	1865	936	936	936	749	936	1861.5	1800	1800	1800	1800	1800
			12	714	599	1072	540	540	1071	1056	430	540	1056	1056	1056	1056	1056
	11	643	541	968	487	487	964.5	956	487	390	487	956	956	956	956	956	956
			34	2171	1821	3264	1641	1641	1641	1314	1641	3256.5	3113	3113	3113	3113	3113

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"



		34	2237	1878	3363	1691	1691	1691	1354	1691	3355.5	3206	3206	3207	3207
RUTA 2	LURIGACHO/CHOSICA	56	3157	2655	4749	2389	2389	2389	1911	2389	4735.5	4464	4464	4463	4463
		10	792	664	1190	596	596	596	480	596	1188	1118	1118	1119	1119
		29	1888	1587	2841	1429	1429	1429	1143	1429	2832	2666	2666	2665	2665
RUTA 3	CHACLACAYO	9	673	565	1012	507	507	507	407	507	1009.5	950	950	951	951
		14	1047	877	1574	790	790	790	635	790	1570.5	1479	1479	1478	1478
RUTA 1	INDEPENDENCIA	24	1652	1386	2486	1247	1247	1247	1000	1247	2478	2332	2332	2333	2333
		29	1843	1544	2771	1393	1393	1393	1120	1393	2764.5	2602	2602	2602	2602
		18	1438	1207	2163	1087	1087	1087	872	1087	2157	2031	2031	2030	2030
RUTA 2	SAN MARTIN DE PORRES	26	1961	1644	2947	1480	1480	1480	1187	1480	2941.5	2768	2768	2769	2769
		28	1665	1400	2505	1258	1258	1258	1010	1258	2497.5	2351	2351	2351	2351
		3	230	193	346	173	173	173	139	173	345	325	325	325	325
RUTA 2	EL AGUSTINO	6	552	463	830	416	416	416	334	416	828	780	780	779	779
		8	614	515	923	464	464	464	373	464	921	867	867	867	867
		1	124	104	186	93	93	93	75	93	186	175	175	176	176
RUTA 3	RÍMAC	1	91	76	137	69	69	69	55	69	136.5	129	129	128	128
		4	111	94	168	84	84	84	67	84	166.5	157	157	157	157
		62	5538	4644	8323	4176	4176	4176	3345	4176	8307	7818	7818	7819	7819
RUTA 1	COMAS	45	3821	3204	5741	2881	2881	2881	2310	2881	5731.5	5395	5395	5394	5394
		45	3289	2761	4943	2483	2483	2483	1989	2483	4933.5	4643	4643	4644	4644
		38	3475	2914	5222	2620	2620	2620	2100	2620	5212.5	4906	4906	4906	4906
RUTA 2	COMAS	37	2778	2331	4175	2099	2099	2099	1681	2099	4167	3922	3922	3922	3922
		28	2372	1989	3560	1787	1787	1787	1433	1787	3558	3349	3349	3349	3349
RUTA 3	PUENTE PIEDRA	9	938	785	1409	708	708	708	566	708	1407	1325	1325	1324	1324



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Día 6	RUTA 1	ATE	22	1558	1307	2341	1176	1176	943	1176	2337	2200	2200	2200	2200	2200	
			7	385	324	581	293	293	235	293	577.5	544	544	544	544	544	
			9	664	556	998	502	502	402	502	996	938	938	938	938	937	937
			25	2328	1951	3498	1756	1756	1410	1756	3492	3287	3287	3287	3287	3287	3287
Día 6	RUTA 2	CIENEGUILLA	69	4034	3392	6068	3050	3050	2451	3050	6051	5695	5695	5695	5696	5696	
			36	3383	2833	5084	2550	2550	2046	2550	5074.5	4776	4776	4776	4776	4776	
			22	2258	1891	3393	1703	1703	1364	1703	3387	3188	3188	3188	3188	3188	3188
			5	268	225	403	203	203	163	203	402	379	379	379	379	378	378
Día 6	RUTA 3	PUCUSANA	8	720	603	1083	544	544	435	544	1080	1017	1017	1017	1016	1016	
			2	128	108	192	96	96	78	96	192	181	181	181	181	181	
			17	911	766	1369	689	689	552	689	1366.5	1287	1287	1287	1286	1286	
			1	51	43	77	39	39	31	39	76.5	72	72	72	72	72	72
Día 7	RUTA 1	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	20	1420	1193	2136	1072	1072	860	1072	2130	2005	2005	2005	2005	2005	
			47	3272	2749	4924	2472	2472	1982	2472	4908	4619	4619	4619	4620	4620	
			39	2661	2232	4001	2010	2010	1612	2010	3991.5	3757	3757	3757	3757	3757	
			81	6138	5149	9225	4638	4638	3714	4638	9207	8665	8665	8665	8666	8666	
Día 8	RUTA 1	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	118	7590	6382	11421	5738	5738	4599	5738	11385	10715	10715	10715	10716	10716	
			55	3405	2863	5124	2577	2577	2064	2577	5107.5	4807	4807	4807	4808	4808	
			18	1196	1003	1797	904	904	726	904	1794	1688	1688	1688	1689	1689	
			37	2143	1802	3221	1622	1622	1299	1622	3214.5	3026	3026	3026	3025	3025	
Día 8	RUTA 3	SAN JUAN DE LURIGANCHO	35	2208	1854	3321	1669	1669	1337	1669	3312	3118	3118	3117	3117		

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS Y HAMBRE CERO**

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

		16	694	585	1044	526	526	421	526	1041	980	980	980	980	980
		17	913	768	1375	692	692	556	692	1369.5	1289	1289	1289	1289	1289
Día 9	RUTA 1		1294	1085	1947	977	977	786	977	1941	1827	1827	1827	1827	1827
			1456	1228	2194	1102	1102	883	1102	2184	2056	2056	2056	2056	2056
			3017	2533	4537	2279	2279	1829	2279	4525.5	4260	4260	4260	4260	4259
			1134	954	1706	856	856	687	856	1701	1601	1601	1601	1601	1601
			1637	1377	2462	1237	1237	994	1237	2455.5	2311	2311	2311	2312	2312
Día 10	RUTA 1		809	682	1218	614	614	493	614	1213.5	1142	1142	1142	1143	1143
			1166	980	1755	883	883	705	883	1749	1647	1647	1647	1646	1646
			347	293	522	262	262	211	262	520.5	490	490	490	490	490
			574	483	865	435	435	347	435	861	810	810	810	811	811
			3500	2946	5264	2649	2649	2128	2649	5250	4941	4941	4941	4942	4942
		23	1025	861	1542	777	777	623	777	1537.5	1448	1448	1447	1447	
		<b>2,060</b>	<b>140,317</b>	<b>117,804</b>	<b>210,985</b>	<b>105,998</b>	<b>105,998</b>	<b>84,980</b>	<b>105,998</b>	<b>210,475.50</b>	<b>198789</b>	<b>198789</b>	<b>198789</b>	<b>198789</b>	<b>198789</b>
		Totalidad de atención en dos meses		<b>235,608</b>	<b>421,970</b>	<b>211,996</b>	<b>211,996</b>	<b>169,960</b>	<b>211,996</b>	<b>420,951</b>	<b>397,578</b>	<b>397,578</b>	<b>397,578</b>	<b>397,578</b>	<b>397,578</b>

(\*) Las cantidades por cada punto son referenciales al momento de la distribución.

DÍA	RUTA	DISTRITO	PUNTOS/DIRECCIONES
Día 1	RUTA 1	SAN JUAN DE MIRAFLORES	09:00 am a 04:00 pm.: AV CENTRAL MZ. Y2 LT. 1 CDRA 6 - PAMPLONA ALTA
	RUTA 2	PACHACAMAC	09:00 AM A 12:00 PM: ESTADIO DEL SECTOR B
			01:00 PM A 02:30 PM.: PLAZA DE RETAMAL
	RUTA 3	VILLA EL SALVADOR	09:00 am a 11:30 am.: CALLE LOS FORJADORES CON UNIÓN MZ. H1 LT. 01 PARCELA 2 PARQUE INDUSTRIAL
CHORRILLOS		02:00 pm. a 04:00 pm.: ALAMEDA SAN MARCOS PARCELA L1-E LT. 1 MZ. A6	
Día 2	RUTA 1	CARABAYLLO	09:00 am. a 12:00 pm: Local Serenazgo Ex Agencia Lomas, (ref. costado de Paradero Los Huarangos, cruce Av. Santa Maria y Av. Lomas) 01:00 Pm a 05:00 pm.: Estadio Lolo Fernandez
	RUTA 2	SANTA ROSA	09:00 AM. A 4:00 PM. LOSA DEPORTIVA DE LA ASOC. SANTA ROSA, AV. BERTELLO
	RUTA 3	ANCON	09:00 a 10:30 AM AGENCIA MUNICIPAL LA VARIANTE S/N CALLE 11 DE ENERO CON CALLE HUARAL 12:00 a 1:00 PM CERCADO ANCON 706 JR ABTAO 2DO PISO
Día 3	RUTA 1	LURIGACHO/CHOSICA	09:00 AM A 11:00 AM.: ÑAÑA: PARQUE PRINCIPAL DE LA ERA
			11:30 AM. A 1:30 PM.: CARAPONGO: LOCAL COMUNAL SEGUNDA ETAPA EL PORTILLO, COSTADO DE LA LOSA DEPORTIVA
			02:30 PM. A 04:00 PM.:CAJAMARQUILLA: LOCAL COMUNAL DE LA FLORIDA
	RUTA 2	LURIGACHO/CHOSICA	09:00 AM A 01:00PM.: CASCO URBANO: COLISEO CARMELA ESTRELLA, AV. TUPAC AMARU N° 145
			02:00 PM. A 02:30 PM.: VALLECITO: AV. JICAMARCA MZ. R LT. 29 DE JUNIO, AL COSTADO DE LA FERRETERIA JOSE, AV. PRINCIPAL
RUTA 3	CHACLACAYO	3:00 PM. A 4:30 PM.: JICAMARCA: AV. 12 DE JUNIO ASOC. CORAZON DE JESUS 5:00 PM. A 6:00 PM.: NIVIERÍA: ASOC. DE PROPIETARIOS LAS CASUARINAS II ETAPA MZ. E LT. 3 09:00 am a 11:00 am.: Parque Naval	
Día 4	RUTA 1	INDEPENDENCIA	09:00 AM A 10:30 AM: AV. HUAMACHUCO CDRA. 5 - TAHUANTINSUYO (SECTOR TUPAC AMARPU)
			11:00 A 01:00 PM: AV. VALLE SAGRADO CUADRA 5 - TAHUANTINSUYO (SETOR TAHUANTINSUYO)
			02:30 PM A 3:30PM: AV LAS AMERICAS CDRA. 7 CRUCE CON JR. BOLOGNESI (SECTOR INDEPENDENCIA)
			03:30 PM A 05:30 PM AV. LOS JAZMINES CDRA2 CRUCE CON LA AV. LAS CASTAÑAS ALT. PUERTA DE INICIAL I.E. SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO (SECTOR ERMITAÑO)
	RUTA 2	SAN MARTIN DE PORRES	09:00 am. a 11:00 am.: PARQUE ZONAL MAYTA CAPAC
EL AGUSTINO		12:00 a 12:30pm : CARRETERA CENTRAL, ALTURA CUADRA 26 DE LA AV. NICOLAS DE PIEROLA PARADERO EL BOSQUE REF. PARQUE EL BOSQUE 1:00 pm a 1:30pm: AAHH. AMAUTA I (OVALO CASETA DE SERENAZGO)	

			2:00 pm a 2:30 pm: Casa de la Mujer, Av. Ancash (frente al Supermercado Tottus)
		SURCO	03:00 pm a 03:30 pm.: "Villa Victoria por Ellos y para Ellos", Av. Luther King s/n, Urb. Pop. Villa Victoria El Porvenir (ref. altura de cdra. 7 Av. Tomas Marsano)
		SURQUILLO	
		LIMA CERCADO	04:00 pm.: JR CAYLLOMA N° 113 LIMA CERCADO
	RUTA 3	RÍMAC	9:00 AM. A 1:00 PM.: ESTADIO MUNICIPAL ALEJANDRO VILLANUEVA - ALT. DE LA AV. EL SOL
Día 5	RUTA 1	COMAS	09:00 AM A 12:00 PM.: LOSA MILAGRO DE JESÚS, COLLIQUE
			01:00 PM. A 04:00 PM.: PARMET DE LA 6TA ZONA DE COLLIQUE
	RUTA 2	COMAS	09:00 A 12:00 PM.: LOSA NIÑO COMEÑO, LA BALANZA CRUCE DE LAS AVENIDA JORGE CHÁVEZ CON SANTIAGO APÓSTOL (zonal 1 y 2)
			01:00 A 04:00 PM.: LOSA PRIMERO DE MAYO, BELAUDE AVENIDA SIERRA MAESTRA S/N (zonal 3 y 13)
			04:30PM A 06:00 PM.: PLAZA CÍVICA DE AÑO NUEVO AL COSTADO DE LA SUBPREFECTURA DE COMAS (zonal 4 y 14)
	RUTA 3	PUENTE PIEDRA	09:00 am a 10:00 am.: Agencia Norte de la municipalidad de Puente Piedra (espaldas del poder judicial), Zapallal
			11:00 am a 12:00 pm.: Losa deportiva "Cerro Primavera", Av San Juan, La Grama(ref. costado de campo deportivo Virgen del Carmen)
			01:00 pm. a 01:30pm.: Instituto Peruano Deporte IPD-losa; los sauces-Puente Piedra
			03:00 pm. a 03:30 pm.: Local Comunal AAHH Santa Rosa, Av. Santa Rosa 1291, (ref. frente a monumento Santa Rosa)
Día 6	RUTA 1	ATE	09:00 am. a 01:00 pm.: COMPLEJO DEPORTIVO OLLANTAYTAMBO AV. ALFONSO UGARTE S/N FRENTE AL MERCADO SAN ANTONIO
	RUTA 2	CIENEGUILLA	09:00 am a 12:00 pm. Asoc. De Industriales - Av. La Molina ref. Grifo Pachatusan
			02:00 pm a 3:30 pm. AV. SAN MARTIN - AAHH. MAGDA PORTAL II ETAPA - REF. FRENTE A LA CASA DE LA CULTURA DE LA MUNICIPALIDAD DE CIENEGUILLA
	RUTA 3	PUCUSANA	09:00 AM A 09:30 AM.: Estadio Lomas de Marchan
			09:40 am. a 10:10 am.: CENTRO RECREACIONAL BORKA (ALT. DE LA CASA DE LA JUVENTUD)
		SAN BARTOLO	11:00 A 11:30 AM.: AV. LOS HUERTOS CON CARRETERA PANAMERICAA SUR - KM 50 PUERTA N° 1
		PUNTA HERMOSA PUNTA NEGRA	12:30PM A 01:30 PM: Estadio Municipal Ramón Mifflin, Av. Juan Valer s/n - Urb. Santa Cruz
LURIN	02:30 pm. a 04:00 pm.: Deposito Vehicular Municipal Parcel B67 - predio San Vicente		
Día 7	RUTA 1	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	09:00 AM. A 12:30 PM AV. SALVADOR ALLENDE 5 Coordenadas -12.162249,-76.951629
	RUTA 2	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	09:00 PM A 01:00 PM. COMPLEJO DEPORTIVO VIRGEN DE LOURDES ESQUINA AV. SAN PEDRO Y CARA CON VIRGEN DE LOURDES (REF. A UNA CUADRA DEL CEMENTERIO VIRGEN DE LOURDES) Coordenadas: 21°09'57.8"S 76°55'12.6"W
	RUTA 3	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	09:00 AM. A 12:00 PM. COMPLEJO IDP ANDRÉZ AVELINO CÁCERES

Día 8	RUTA 1	VILLA MARIA DEL TRIUNFO	09:00 am a 03:00 pm.: Calle los Rosales - Puesto de Salud las Conchitas Coordenadas -12.205367,-76.925216
	RUTA 2	SAN JUAN DE LURIGANCHO	09:00 am a 11:30 am. Av. el bosque 331 Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza - COMUNA 12A 12:00pm. A 1:00 pm.: Parque Chalán, Campoy - COMUNA 1
	RUTA 3	SAN JUAN DE LURIGANCHO	Parroquia San Pablo - altura paradero 12 de las flores la Huaca - COMUNA 10-12.00334095610544, -77.01745300697021
			09:00 A 10:30AM: COMUNA 10
10:45 A 12:05 PM: COMUNA 6			
			12:10 pm. A 1:00 pm: COMUNA 4
			1:00 pm a 2:00 pm.: COMUNA 12B
Día 9	RUTA 1	SAN JUAN DE LURIGANCHO	PAMPON DE CRUZ DE MOTUPE – SEPILOMA–11.942745533792083, -76.97060095674372
			09:00 am a 11:00 am: COMUNA 17B
			11:10 pm a 2:30pm: COMUNA 17A
			4:20pm a 5:20 pm: COMUNA 16
RUTA 2	SAN JUAN DE LURIGANCHO	Parque Central Juan Pablo II COMUNA 9 -11.980717078258163, -76.98475229683343	
		09:00 am a 11:30am: COMUNA 9 11:40 am a 12:30pm: COMUNA 11	
Día 10	RUTA 1	SAN JUAN DE LURIGANCHO	Av. Sta. Rosa de Lima 500, Lima 15431 / -12.005578085706878, -76.99778199918343
			09:00 a 10:30 am.: COMUNA 7 10:40 am a 11:15 am.: COMUNA 5
	RUTA 2	SAN JUAN DE LURIGANCHO	PAMPON DE CRUZ DE MOTUPE – SEPILOMA–11.942745533792083, -76.97060095674372
			09:00 am a 10:00am: COMUNA 13 10:10 am a 1:00pm: COMUNA 14 2:00 pm a 3:30pm: COMUNA 15

(\*) Las direcciones son referenciales al momento de la distribución.