

# ***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**

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm 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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo, 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°001-2024-  
MDSJL/OEC**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES PARA LA  
ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DEL  
PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
MODALIDAD DE COMEDORES, ADULTOS EN RIESGO,  
HOGARES ALBERGUES Y PANTBC PARA PERIODO DE  
ABRIL A DICIEMBRE DEL AÑO 2024.**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

### **Importante**

*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.*

<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>

## **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-emitar-cartas-fianza>).*

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Distrital San Juan de Lurigancho  
RUC N° : 20131378034  
Domicilio legal : Jr. Los Amautas 180, San Juan de Lurigancho  
Teléfono: : (01) 4581711  
Correo electrónico: : cotizacion06@munisjl.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de suministro de bienes para la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA MODALIDAD DE COMEDORES, ADULTOS EN RIESGO, HOGARES ALBERGUES Y PANTBC PARA PERIODO DE ABRIL A DICIEMBRE DEL AÑO 2024.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N°02 – 01-2024-SIE-MDSJL/OEC.**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Aplica.

### 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/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la caja de la Entidad, Sito, Jr. Los Amautas N° 180 – Urb. Zarate – San Juan de Lurigancho.

## **1.9. BASE LEGAL**

- Bases estándar de la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 004-2022-OSCE/PRE.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado - Decreto Supremo N° 344-2018- EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, - modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019 – EF, Decreto Supremo N° 168-2020- EF.
- Decreto Supremo N° 250-2020-EF y Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Decreto Legislativo N° 1444 Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General N° 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- 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.
- Otras normas aplicables al objeto de la convocatoria.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

<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/>

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

**Importante**

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Importante para la Entidad**

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

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

**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:

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

**Advertencia**

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

<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/>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

#### Importante

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

<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.

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

#### **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 [Unidad de Trámite Documentario, sito en el sótano del Palacio Municipal \(Calle Real N° 800 – Plaza Huamanmarca, Huancayo\)](#), en el horario de 08:00 a 17:45 horas.



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### ANEXO N° 01 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA

**1. OBJETO:**

Adquisición de alimentos para la atención del Programa de Complementación Alimentaria modalidades de Comedores, Adultos en Riesgo, Hogares Albergues y PANTBC para el periodo de abril a diciembre del año 2024.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria, a fin de mejorar la calidad de vida de los beneficiarios del PCA en todas sus modalidades, permitiendo mejorar los niveles nutricionales de dicha población.

**3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para el PCA a efectos de que nuestra Municipalidad pueda cumplir con las funciones que vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el PCA es un programa de apoyo alimentario que tiene por finalidad mejorar los niveles nutricionales de los beneficiarios de dicho programa y contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del distrito de San Juan de Lurigancho.

**4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:**

**4.1. Objetivo General**



Adquirir los insumos alimenticios para el abastecimiento al Programa de Complementación Alimentaria modalidades de Comedores, Adultos en Riesgo, Hogares Albergues y PANTBC, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales establecidos y estipulados en las Fichas técnicas elaboradas y aprobadas por la OSCE para los procesos de adquisición, para la atención de los beneficiarios del Distrito de San Juan de Lurigancho, durante el periodo de abril a diciembre 2024.

**4.2. Objetivos específicos**

Suministrar los siguientes grupos de alimentos para la ejecución del PCA en todas sus modalidades.

- Arroz Pilado Superior
- Aceite Vegetal Comestible
- Lenteja Calidad 1 Extra
- Frijol Canario Calidad Extra
- Frijol Panamito Calidad 1 Extra
- Arveja Partida Calidad 1 Extra
- Pallar bebe Calidad Extra

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

- Azúcar Rubia Domestica
- Huevo de Gallina Calidad Primera
- Pierna con Encuentro de Pollo Congelada
- Menudencia de Res- Pulmón Congelado
- Papa Seca
- Filete de Caballa en Aceite Vegetal Calidad Extra
- Quinua Grado 1

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Suma Alzada.

6. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

No corresponde para el presente proceso.

7. ADELANTOS (FACULTATIVO):

No corresponde para el presente proceso.

8. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 069-2008-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano"
- Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, artículo 27° D.S. N° 004-2011-AG, Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados, según corresponda).
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Norma que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Resolución Ministerial N° 087-2020-MIDIS, que aprueba la Guía N° 001-2020-MIDIS "Lineamientos de Gestión para el Almacenamiento y Atención de Comedores del Programa de Complementación



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



Alimentaria – PCA durante y después de la Emergencia Sanitaria para prevenir la propagación del Coronavirus (COVID-19)\*

9. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

Adquirir el suministro de alimentos para el PCA todas sus modalidades según el siguiente detalle

N°	ALIMENTOS	PRESENTACION	SUBASTA INVERSA		
			PCA	PANTBC	TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Sacos: 50 kg, 15 kg y 13 kg Bolsas: 1 kg	763,911 kg	234,630 kg	998,541 kg
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella: 1 litro	57,438 Lit	62,568 Lit	120,006 Lit
3	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco: 10 kg Bolsa: 5 kg y 2 kg	45,928 kg	17,380 kg	63,308 kg
4	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	Saco: 10 kg Bolsa: 5 kg y 2 kg	22,964 kg		22,964 kg
5	FRIJOL PANAMITO	Bolsa: 5 kg		34,760 kg	34,760 kg
6	ARVEJA PARTIDA	Bolsa: 5 kg		26,070 kg	26,070 kg
7	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Saco: 10 kg Bolsa: 5 kg y 2 kg	34,446 kg		34,446 kg
8	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa: 5 kg	1,125 kg	78,210 kg	79,335 kg
9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Bolsa: 10 kg y 2 kg	45,928 kg		45,928 kg
10	PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	Bolsa: 10 kg y 2 kg	45,928 kg		45,928 kg
11	MENUNDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Bolsa: 10 kg y 2 kg	11,482 kg		11,482 kg
12	PAPA SECA	Bolsa: 4 kg		62,568 kg	62,568 kg
13	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	Lata: 170 g		234,630 Lat	234,630 Lat
14	QUINUA GRADO 1	Bolsa: 2 kg		31,284 kg	31,284 kg

Los alimentos requeridos serán entregados directamente por el proveedor contratista a los beneficiarios del PCA en los Centros de Distribución de Alimentos (CDA) o en los establecimientos de Salud, previo control de calidad a ser realizado en la Subgerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza.

Las especificaciones de los productos a ser adquiridos se detallan a continuación:

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### 9.1 PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

##### CARACTERISTICAS

El arroz Pilado Superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021

Clase	Longitud de grano entero
Largo	De 6,6 mm a mas
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Corto	Menos de 6,2 mm

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.2021.

**Nota:** La clase de arroz requerida es Arroz Pilado Superior Largo de Grano de la especie Oryza sativa L., Arroz Elaborado Grado 2 - Superior, longitud más de 6,6 mm , según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; la humedad máxima del producto será de 14%.

##### ENVASE



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

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

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 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 deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

CANTIDAD A ADQUIRIR:

MODALIDADES DEL PCA	Envases Primarios)	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Saco 50 kg	694,800 kg	763,911 kg
	Saco 13 kg	56,511 kg	
	Bolsa 01 Kg	12,600 kg	
PANTBC	Saco 15 kg	234,630 kg	234,630 kg

Para la presentación en saco de 50 kg:

- Peso : 50 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 694,800 Kg (13,896 sacos x 50 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en saco de 13 kg:

- Peso : 13 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente 1er uso
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada.
- Cantidad total : 56,511 Kg (4,347 sacos x 13 kg)
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04



Para la presentación en saco de 15 kg:

- Peso neto del producto : 15 Kg
- Cantidad total : 234,630.00 kg para el PANTBC
- Tipo y Material : Saco de Polipropileno Tejido, transparente 1er uso
- Rotulado : Para el PANTBC según Anexo 05
- Tipo de cerrado : Envase Secundario: Cosido con cinta encadenada

Para la presentación en bolsa de 01 kg:

- Peso neto del producto : 01 Kg
- Cantidad total : 12,600.00 Kg para el PCA
- Tipo y Material : Bolsas de PEBD transparente de 1er uso
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04
- Envase Secundario : Saco de Polipropileno Tejido, transparente de 1er uso (conteniendo 40 bolsas de 1 Kg). No requiere rotulado.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

- Tipo de cerrado : Envase Primario: termo plástico comercial  
Envase Secundario: Cosido con cinta encadenada

**VIDA UTIL:**

28 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 22 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO**

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior largo, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- a) Nombre comercial (Arroz pilado superior largo)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado).

**DOCUMENTACIÓN**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

**Atributos del bien**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO



#### **CERTIFICACION**

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

La antigüedad de las certificaciones será de máximo 6 meses.

#### **Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica Arroz Pilado Superior, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

#### **Muestreo**

Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021.

#### **Ensayos**

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021.



#### **TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- 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.



Sede Central: Jr. Los Arnautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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 *Oryza sativa* 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								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de helán y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- 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 solo materia	Máximo 0,25%									

Versión 08

Página 1 de 3





SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de matrices extrínsecas)		
- 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 cerrado, 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° 034-2008-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



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

- grado del arroz;
- país de origen.

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



Versión 08

Página 3 de 3

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

## 9.2 PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

### CARACTERÍSTICAS

Es el Aceite Vegetal Comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

### ENVASE

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

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

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, de primer uso y del mismo tamaño. Los Envases de Aceite vegetal comestible no debe presentar fugas del producto.

### Precisión:

#### Envase primario:

Presentación : Botella de polietileno Botella PET con tapa rosca PE  
Contenido Neto : 01 Litro.  
Tipo de cerrado : Con tapa rosca PE

#### Envase secundario:

Presentación : Caja bandeja e cartón prensado con film termo encogible.  
Contenido : 12 unidades. (botellas de 1 litro de contenido neto)



### CANTIDAD:

MODALIDADES DEL PCA	Envases Primarios	TOTAL
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Botella 1 litro	57,438
PANTBC	Botella 1 litro	62,568

Rotulado para el PCA según Anexo 04

Rotulado para el PANTBC según Anexo 05

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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

**VIDA UTIL:**

28 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 22 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**EMPAQUE**

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

**ROTULADO:**

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).





SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



ATRIBUTOS DEL BIEN

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

CERTIFICACIONES

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

La antigüedad de los certificados será de máximo 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Aceite Vegetal Comestible, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.



**Muestreo y análisis**

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

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

**TRANSPORTE**

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

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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 fosfolípidos, 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	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	

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.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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 001:2018, 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 pueda modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



### 9.3 PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

#### CARACTERÍSTICAS

La Lenteja calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); 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 se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (Tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7.5
2	Menor que 7.5

**Nota:** El calibre de la lenteja a ser requerida es **Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 1**, según lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada en 2019).

#### ENVASE

La lenteja calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 2019).

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

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

#### Características del envase

#### CANTIDAD A ADQUIRIR:

PRODUCTOS	Presentación	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Saco 10 kg	41,200 kg	45,928 kg
	Bolsa 02 kg	4,728 kg	
PANTBC	Bolsa x 5 kg	17,380 kg	17,380 kg

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



Para la presentación en saco de 10 kg:

- Cantidad : 41,200.00 Kg. (4,120 bolsas x 10 kg)
- Peso neto del producto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno tejido, primer uso transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 4,728.00 Kg. (2,364 bolsas x 2 kg)
- Peso neto del producto : 02 Kg
- Tipo y material : Primario: Bolsas de Polietileno de baja densidad Biodegradable, transparente de primer uso  
Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg)
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termosellado  
E. Secundario: Cosido con cinta encadenada
- Rotulado : E. Primario: Para el PCA según Anexo 04  
E. Secundario: Sin Rotulo

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

- Peso Neto del Producto : 5 Kg
- Cantidad : 17,380 Kg (3,476 bolsas de 5 kg)
- Tipo y material : E. Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termosellado
- Rotulado : E. Primario: Para el PANTBC según Anexo 05



**VIDA UTIL:**

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO**

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**CERTIFICACIONES**

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



**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Lenteja Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

La antigüedad máxima de los certificados serán de 6 meses.

**Muestreo**

Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada 2019).

**Ensayos**

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada 2019).

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

40

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO



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

#### **Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
[web.munisjl.gob.pe](http://web.munisjl.gob.pe) / [mesadepartes@munisjl.gob.pe](mailto:mesadepartes@munisjl.gob.pe)

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**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						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -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><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- 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%							



Versión 07

Página 1 de 2



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 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 el 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



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

#### 9.4 PRODUCTO: FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA

##### CARACTERÍSTICAS

El Frijol Canario Calidad 1 - Extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

##### ENVASE

El Frijol Canario Calidad 1 - Extra deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y la NTP 399.163-1:2017 y su corrigenda Técnica 1:2018, 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 Cor1:2016.

Los granos de Frijol Canario Calidad 1 - Extra se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

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



- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Características del envase

##### CANTIDAD

MODALIDAD DEL PCA	Presentación	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Saco 10 kg	20,600 kg	22,964 kg
	Bolsa 02 kg	2,364 kg	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Cantidad : 20,600.00 Kg. (2,060 bolsas x 10 kg)
- Peso neto del producto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno tejido, primer uso transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Sede Central: Jr. Los Arnautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 2,364.00 Kg. (1,182 bolsas x 2 kg)
- Peso neto del producto : 02 Kg
- Tipo y material : Primario: Bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso  
Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg)
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termosellado  
E. Secundario: Cosido con cinta encadenada
- Rotulado : E. Primario: Para el PCA según Anexo 04  
E. Secundario: Sin Rotulo

**VIDA ÚTIL:**

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO**

Según Ficha técnica Aprobada por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

**CERTIFICACIONES**

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

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

Nota: Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Frijol Panamito Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

La antigüedad de los certificados será de máximo 6 meses

**MUESTREO**

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

**ENSAYOS**

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



**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

**ALMACENAMIENTO**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205 015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1.00%	NTP 205 015:2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205 015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol Requisitos 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.  - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0.00%	
- Grano picado	Máximo 1.00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1.00%	
- Grano arrugado	Máximo 1.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399 163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.035.2019 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 390.103-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición. Versión 08

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### 9.5 PRODUCTO: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA

##### CARACTERÍSTICAS

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.

##### ENVASE

El Frijol Panamito Calidad 1 - Extra deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex: CAC/RCP 1-1969(2003) y la NTP 399.163-1:2017 y su corrigenda Técnica 1:2018, 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 Cor1:2016.

Los granos de Frijol Panamito Calidad 1 - Extra se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.



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

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

##### Características del envase

##### CANTIDAD

MODALIDAD DEL PCA	Presentación	TOTAL
PANTBC	Bolsa 05 kg	34,760 kg

##### Para la presentación en bolsa de 01 kg:

- Peso Neto del Producto : 5 Kg
- Cantidad : 34,760 kg (6,952 bolsas de 5 kg)
- Tipo y material : E. Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termosellado
- Rotulado : E. Primario: Para el PANTBC según Anexo 05

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**VIDA ÚTIL:**

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO**

Según Ficha técnica Aprobada por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE

**CERTIFICACIONES**

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



**Nota:** Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Frijol Panamito Calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

La antigüedad de los certificados será de máximo 6 meses

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**Muestreo**

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

**Ensayos**

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

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

**Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	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.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <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 Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, 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

Versión 08

Página 1 de 2



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 - Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

34

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 08

Página 2 de 2

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

#### 9.6 PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

##### CARACTERÍSTICAS

La Arveja Partida calidad 1 - Extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada 2019).

##### ENVASE

Arveja Partida calidad 1 - Extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 2019).

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

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones



##### Características del envase

MODALIDAD DEL PCA	Presentación	TOTAL
PANTBC	Bolsa 05 kg	26,070 kg

##### Para la presentación en bolsa de 05 kg:

- Peso Neto del Producto : 5 Kg
- Cantidad : 26,070 kg (5,214 bolsas de 5 kg)
- Tipo y material : E. Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termosellado
- Rotulado : E. Primario: Para el PANTBC según Anexo 05

##### VIDA UTIL:

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**ROTULADO**

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**CERTIFICACIONES**



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

La antigüedad máxima de las certificaciones será de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Arveja Partida calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**Muestreo**

Según lo establecido en el numeral 6 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.

**Ensayos**

Según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

**Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**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 *Pisum sativum* 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.

Versión 06

Página 1 de 2



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO



**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.



Versión 06

Página 2 de 2



Sede Central: Jr. Los Arnautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

3



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### 9.7 PRODUCTO: PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA

##### CARACTERÍSTICAS

El Pallar Bebe Calidad extra deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y sus modificatorias.

El Pallar Bebe Calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y sus modificatorias.

##### ENVASE

El Pallar Bebe Calidad extra, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del Pallar Bebe Calidad extra deberá cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018, estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables. Además, el Pallar Bebe Calidad extra deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su modificatoria, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones



##### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

MODALIDAD DEL PCA	Presentación	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Saco 10 kg	30,900 kg	34,446 kg
	Bolsa 02 kg	3,546 kg	

Para la presentación en saco de 10 kg:

- Cantidad : 30,900 Kg. (3,090 bolsas x 10 kg)
- Peso neto del producto : 10 Kg
- Tipo y material : Saco de Polipropileno tejido, primer uso transparente
- Tipo de cerrado : Cosido con cinta encadenada 5 cm anterior posterior al Tramo cosido
- Rotulado : Para el PCA según Anexo 04

Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 3,546.00 Kg. (1,773 bolsas x 2 kg)

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

- |                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| • Peso neto del producto | : | 02 Kg  |
| • Tipo y material        | : | Primario: Bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso<br>Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 20 unidades de 02 Kg) |
| • Tipo de cerrado        | : | E. Primario: Termosellado<br>E. Secundario: Cosido con cinta encadenada  |
| • Rotulado               | : | E. Primario: Para el PCA según Anexo 04<br>E. Secundario: Sin Rotulo   |

**VIDA UTIL:**

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO**

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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



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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**CERTIFICACIONES**

- Un "Certificado de Inspección con el simbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



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

La antigüedad máxima de las certificaciones será de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Arveja Partida calidad 1 - Extra, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**MUESTREO**

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

**ENSAYOS**

Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA. 1ª Edición.



**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

**ALMACENAMIENTO**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

El pallar bebe calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de pallar deben: - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019-2015 LEGUMINOSAS, Pallar, Requisitos, 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019-2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS, Pallar, Requisitos, MODIFICACIÓN TÉCNICA 1, 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15%	

Versión 05

Página 1 de 3



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se acepta en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
<b>Tolerancias de calidad</b>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00%	
- Grano abierto	Máximo 1,00%	
- Grano descascarado	Máximo 4,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante	Máximo 1,00%	
Total	Máximo 10,60%	
<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 pallar debe calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar debe calidad extra debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.183-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar debe calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

**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> Según artículo 10 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 399.183-1:2017/CT1: 2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de pajar bebe calidad extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015, y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 05

Página 3 de 3



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### 9.8 PRODUCTO: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

##### CARACTERÍSTICAS

La azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

##### ENVASE

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

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

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

##### Características del envase



MODALIDADES DEL PCA	Envases Primarios	TOTAL
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Bolsa x 1 kg	1,125
PANTBC	Bolsa x 5 kg	78,210

##### Para la presentación en bolsa de 01 kg:

- Peso Neto del Producto : 1 Kg
- Cantidad : Para el PCA: 1,125 bolsas de 1 kg
- Tipo y material : E. Primario: bolsas de Polietileno trilaminado de primer uso  
E. Secundario: Para el PCA en Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 40 unidades de 01 Kg)
- Tipo de cerrado : E. Primario: Termoplastico comercial pegado y soldado  
E. Secundario PCA: Cosido con cinta encadenada
- Rotulado : E. Primario: Para el PCA según Anexo 04

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

Para la presentación en bolsa de 05 kg:

• Peso Neto del Producto	:	5 Kg
• Cantidad	:	Para el PANTBC: 78,210 kg (15,642 bolsas de 5 kg)
• Tipo y material	:	E. Primario: bolsas de Polietileno trilaminado de primer uso
• Tipo de cerrado	:	E. Primario: Termoplastico comercial pegado y soldado
• Rotulado	:	E. Primario: Para el PANTBC según Anexo 05

**VIDA UTIL:**

26 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 20 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

**ROTULADO:**

Según Ficha Técnica Aprobada por el OSCE.

**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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.

- La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez los registros sanitarios deberán contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**CERTIFICACIONES**

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

Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Azúcar Rubia Domestica, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**Muestreo**

Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.



**Análisis**

Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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 (*Saccharum 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	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 98 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

<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.

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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.



Versión 09

Página 2 de 2

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

#### 9.9 PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

##### CARACTERÍSTICAS

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

El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

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

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

##### ENVASE y/o EMBALAJE

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



##### CANTIDAD:

Modalidad del PCA	Envases Primarios	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Paquete 10 kg	41,200 kg	45,928 kg
	Bandeja 2 kg	4,728 kg	

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 41,200.00 Kg. (4,120 paquetes x 10 kg)
- Rotulado : Para el PCA, según lo indicado en el Anexo 04
- Presentación : Los envases deberán ser paquetes de 05 bandejas de cartón de primer uso que contengan aproximadamente 10 Kg. de huevos (2 Kg x bandeja), del mismo tamaño, de tal forma que:
  - Esten limpios y permitan mantener las características del alimento.
  - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

- Faciliten los muestreos e inspecciones

Para la presentación en bandejas de 02 kg:

- Cantidad : 4,728.00 Kg. (2,364 bandejas x 2 kg)
- Rotulado : Sin rotular
- Presentación : Los huevos deberán venir en bandejas de cartón de 30 unidades que contengan 2 Kg de huevos.

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

**VIDA UTIL:**

30 días. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 20 días de vida útil remanente, es decir cosechado como máximo 10 días antes.

**ROTULADO**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**DOCUMENTACIÓN**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:



- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir. (Debe contar como mínimo con los procesos de lavado, seleccionado, pesado y etiquetado). A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).
- Copia de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Granja Avícola, emitido por SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo señalado en el artículo 8° y 12° del Decreto Supremo N° 020-2009-AG, modificatoria del Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola.

**Nota:** Con ocasión del perfeccionamiento del contrato, postor ganador deberá presentar la documentación necesaria que acredite que el etiquetado y rotulado de los huevos se realiza con tintas de régimen alimentario, presentando una carta de autorización del fabricante.

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

Sede Central: Jr. Los Amataus 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

#### CERTIFICACIONES

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

#### Nota:

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha Huevo de Gallina Calidad Primera, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

#### Muestreo

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

#### Ensayos

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

#### TRANSPORTE

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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

#### Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS, Huevos de gallina. Requisitos y clasificación, 2ª Edición														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		- Cáscara libre de roturas y quiebraduras.															
		- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.															
		- Limpio y seco.															
		- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
Tamaño		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:															
		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
		Tamaño		Peso													
		Súper chico	< 50 g														
		Chico	50 – 55,55 g														
		Mediano	55,55 – 62,5 g														
		Grande	62,5 – 68,88 g														
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso límite.																	
Cáscara		Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quiebrados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

Versión 05

Página 1 de 2



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**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.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO



#### 9.10 PRODUCTO: PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA

Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación. La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

#### CARACTERÍSTICAS

La pierna con encuentro de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de  $-18^{\circ}\text{C}$  en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La pierna con encuentro de pollo congelada deberá estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

#### Vida útil del producto:

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

#### Control Sanitario:

Los establecimientos avícolas involucrados en la cadena de cria, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.

#### Requisitos Técnicos:

Solo aceptaran productos de primera calidad.

- ✓ Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carne.
- ✓ Carcasas con apariencia limpia en pechugas y patas, libre de plumas y con leve tolerancia de cañones.
- ✓ Cobertura grasa bien distribuidas.
- ✓ Desarticulación o rotura de huesos.
- ✓ Libre de huesos rotos.
- ✓ la temperatura de recepción de la pierna con encuentro de pollo congelada, no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$
- ✓ La rabadilla y la grasa abdominal deberán ser retiradas
- ✓ La carne ser de color característico sin indicios de oscurecimiento, moretones, reflejos ni decoloraciones, los muslos gruesos y redondeados no admitiendo aplastamientos ni deformaciones. La piel será lisa, de color uniforme, sin mangas ni pegajosidad.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**Temperatura:**

El proveedor debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte del producto debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frío y habilitado para el transporte de los productos. No se aceptarán lotes con signos de rotura de la cadena de frío; escarcha, cristalización, o excesos de líquido.

**Envase**

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius

**CANTIDAD**

Estos envases tendrán como presentación en cajas de cartón, con un peso neto de 10 Kg y bolsas 02 Kg de Piezas de pollo congelado, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.
- El producto debe encontrarse en cajas de cartón.



Modalidad del PCA	Envases Primarios	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Bolsa 10 kg	41,200 kg	45,928 kg
	Bolsa 02 kg	4,728 kg	

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Para la presentación en paquete de 10 kg:

- Cantidad : 41,200 Kg (4,120 paquetes x 10 kg)
- Peso Neto del producto : 10 Kg
- Tipo y material : Empaquetado en plástico y puesto dentro de cajas de cartón.
- Rotulado : Para el PCA según lo indicado en el Anexo 04.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



Para la presentación en bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 4,728 Kg (2,364 paquetes o bolsa x 2 kg)
- Peso neto del producto : 02 Kg
- Rotulado : Sin Rotulado
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso.  
Secundario (Embalaje): Saco de Polipropileno Tejido, transparente de primer uso (conteniendo 25 unidades de 02 Kg)

Precisión 01:

- Temperatura en Recepción : máximo -18° C
- Peso Promedio de pierna : de 200 a 250 g
- Incluye Punta de rabadilla : Si
- Incluye Grasa Abdominal : Si

DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

PRODUCTO NACIONAL

- 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 D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases. El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (Debe contar como mínimo con (Limpiado, cortado, congelado, empacado y etiquetado)



**Nota:** Para efecto del cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

CERTIFICACION

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

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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

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

Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica de Piernas con encuentro de pollo congelado, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**Muestreo**

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

**Ensayos**

Tal como se indica en la NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición:

Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir.

De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial.

Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**ENTREGA (durante la etapa contractual)**

**PARA PRODUCTO IMPORTADO:**

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

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

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

- El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración adecuado y con indicador de temperatura legible desde el exterior
- El transporte debe contar con todas las condiciones higiénicas que estable la normativa de sanidad.

**ROTULADO:**

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso de la posta. El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con lo establecido bajo ley.



- Rotulado del Envase
- Nombre del producto.
- Autorización Sanitaria.
- Indicaciones.
- Advertencias.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Datos de la empresa.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA  
Denominación técnica : PIERNA CON ENCUENTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO CONGELADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo inferior) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación. La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la glándula del aceite, la punta de la rabadilla y la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La pierna con encuentro de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054.2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054.2023. La pierna con encuentro de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna con encuentro de pollo congelada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054.2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5.8 a 6.5	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna con encuentro de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG.





SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**2.2 Envase y/o embalaje**

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054.2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

**2.3 Rotulado**

El rotulado de los envases de pierna con encuentro de pollo congelada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2015) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Versión 04

Página 2 de 2



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

#### 9.11 PRODUCTO: MENUDENCIA DE RES -PULMÓN CONGELADO

El Bovino comprende a los animales de las especies *Bos Taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus*, la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El pulmón congelado, denominado también "Bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

#### **CARACTERÍSTICAS**

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

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

#### **Vida útil del producto:**

12 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 06 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

#### **Control Sanitario:**

Los establecimientos involucrados en la cadena de cría, engorde, faena y enfriamiento/congelado deberán mantenerse bajo control oficial de condiciones sanitarias y protocolos de bioseguridad.



#### **Requisitos Técnicos:**

Solo aceptaran productos de primera calidad.

- ✓ Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carne
- ✓ La temperatura de recepción del bofe congelado, no debe exceder de -18 °C
- ✓ El peso promedio de cada uno será de 10 kg aprox

#### **Temperatura:**

El proveedor debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte hasta los puntos de entrega. El vehículo o contenedor utilizado para el transporte del producto debe presentarse en condiciones de higiene, con equipo de frío y habilitado para el transporte de los productos. No se aceptarán lotes con signos de rotura de la cadena de frío; escarcha, cristalización, o excesos de líquido.

#### **Envase**

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.055:2009.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.

**CANTIDAD**

Estos envases tendrán como presentación en cajas de cartón con un peso neto de 10 Kg y bolsas de Polipropileno de primer uso de 02 Kg, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

Modalidad del PCA	Envases Primarios	TOTAL	
PCA: Comedores, Hogares Albergues y Adultos en Riesgo	Bolsa 10 kg	10,300 kg	11,482 kg
	Bolsa 02 kg	1,182 kg	

Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Para la presentación en paquete con bolsa de 10 kg:

- Cantidad : 10,300.00 Kg (1,030 cajas x 10 kg)
- Peso : 10 Kg (02 paquete bolsas de 05 Kg contenidas en caja de cartón)
- Rotulado : Para el PCA según lo indicado en el Anexo 04
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso; Secundario (Embalaje): cajas de cartón.



Para la presentación en paquete con bolsa de 02 kg:

- Cantidad : 1,182 Kg ( 591 paquetes con bolsa x 2 kg)
- Peso neto del producto : 02 Kg (25 paquetes x 2 Kg contenidas dentro de una bolsa)
- Rotulado : No requiere rotulado
- Tipo y material : Primario: bolsas de Polietileno de baja densidad, transparente de primer uso;  
Secundario (Embalaje): saco o bolsa de Polipropileno de primer uso, transparente (conteniendo 25 unidades de 02 Kg).

**Precisión 01:**

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

- Temperatura en la recepción : no debe exceder de -18 °C
- Forma de presentación : En trozos de máximo 0.5 kg

**DOCUMENTACIÓN**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- En caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

**PARA PRODUCTO IMPORTADO**

- Copia simple del registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100,103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus productos, adoptando mediante la Decisión 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.



Y,

Para la Cámara Frigorífica donde se almacenará el producto importado

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

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

**CERTIFICACION**

- Un "Certificado o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



(IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

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

Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral 9.2 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica de menudencia de res congelado- pulmón congelado, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**Muestreo**

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

**Ensayos**

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



**ENTREGA (Para la ejecución contractual)**

**PARA PRODUCTO IMPORTADO**

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

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

**TRANSPORTE**

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

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

**ROTULADO:**

El rotulado debe indicar como mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso de la posta. El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con lo establecido bajo ley.

- Rotulado del Envase
- Nombre del producto.
- Autorización Sanitaria.
- Indicaciones.
- Advertencias.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de almacenamiento.
- Datos de la empresa.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – PULMÓN CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El pulmón (bofe) congelado debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximados de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res – pulmón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</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.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### 9.12 PRODUCTO: PAPA SECA

##### CARACTERÍSTICAS

Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

##### 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

El envase que se utilice para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017., de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

##### Características del envase



Modalidad del PCA	Envases Primarios	TOTAL
PANTBC	Bolsa 04 kg	62,568 kg

##### Envase Primario: Bolsas plásticas

- Peso Neto del Producto : 4 Kg
- Cantidad : 15,642 bolsas de 4 kg
- Tipo y material : Bolsas de PEBD, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Pegado y Soldado
- Rotulado : Para el PANTBC Según lo indicado en el Anexo 05.

##### ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

##### VIDA ÚTIL:

24 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 18 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**REQUISITOS**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- 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 por 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 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (DIGESA).



**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**CERTIFICACIONES**

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

Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha de Papa Seca, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**Muestreo**

Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

**Ensayos**

Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados.

Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.

La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

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.

**Almacenamiento**

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárata  
web:munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14%	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

Precisión 1: Ninguna

<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.

Versión 03

Página 1 de 2



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

11

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



## 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 que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

**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 papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

**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.



Versión 03

Página 2 de 2

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



### 9.13 PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus peruanus*, u otras familias de *Scombridae*, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

#### VIDA UTIL

4 años. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 3 años de vida útil remanente, es decir producido como máximo 1 año antes.

#### DOCUMENTACIÓN

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

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.
- En 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, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES.

Para producto Importado:

- 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.

#### CERTIFICACIONES

Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo organismo de acreditación sea miembro firmante del

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

12

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

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

Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

#### ENVASE

El producto filete de Caballa en Aceite Vegetal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99 de la norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas (D.S. N°040-2001-PE). El envase deberá corresponder al autorizado en el protocolo técnico sanitario del producto, es decir:

Tipo de Envase	Material del Envase	Peso Neto (gr)	Peso Escurrido (gr)	N° de envases por caja
LATA ½ lb tuna (170 gr) con abre fácil	Hojalata o Chapa Cromada (TFS)	170	110.50	48

El envase deberá contar con "abre fácil"



#### CANTIDAD

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA ½ lb tuna (170 gr)	234,630 latas x 170 g

#### ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe





FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 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 filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel ni carne oscura, y sin espinas, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El 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 filete 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 (en filete).	NTP 204.018.2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS, Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
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 sobrecocimiento.	



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO



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	<p>Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad 'extra', si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias (considerar la tabla de puntuación de defectos para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2023) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición):</p> <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

Versión 04

Página 2 de 4

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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° 057-2018-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° 057-2018-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° 057-2018-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 filete 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.

Versión 04

Página 3 de 4



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

- 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.



Versión 04

Página 4 de 4

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



#### 9.14 PRODUCTO: QUINUA – GRADO 1

##### CARACTERÍSTICAS

Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* 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)

El tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2021, es; Quinua - grado 1, tamaño mediano (entre 1.4 a 1.70 mm).

##### ENVASE Y/O EMBALAJE

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán 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. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2021.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2021., de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones



##### Características del envase

Modalidad del PCA	Envases Primarios	TOTAL
PANTBC	Bolsa 02 kg	31,284 kg

##### Envase Primario: Bolsas plásticas

- Peso Neto del Producto : 2 Kg
- Cantidad : 31,284 kg (15,642 bolsas de 2 kg)
- Tipo y material : Bolsas de PEBD, transparente de primer uso.
- Tipo de cerrado : Termosellado.
- Rotulado : Para el PANTBC Según lo indicado en el Anexo 05.



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



#### ROTULADO

Según Ficha técnica Aprobada Por el OSCE.

#### VIDA ÚTIL:

27 meses. Al momento de la entrega recepción del producto deberá tener 21 meses de vida útil remanente, es decir producido como máximo 6 meses antes.

#### REQUISITOS

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- a) Para Quinua con secado Industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados):
- 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.

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

- b) Para Quinua con secado natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control):
- 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.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

**ATRIBUTOS DEL BIEN**

Según ficha técnica aprobada por el OSCE.

**CERTIFICACIONES**

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



Los certificados deberán tener una antigüedad máxima de 6 meses.

**Nota:**

Para cada una de las entregas la empresa proveedora deberá presentar la certificación solicitada que acredite que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha de Quinua – Grado 1, el costo que demande la certificación será asumida por el Contratista.

**Muestreo**

Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición.

**Ensayos**

Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición

**TRANSPORTE**

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento:

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

9

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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

Para quinua con procesamiento secundario: 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.

#### **Almacenamiento**

Para quinua con procesamiento primario: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Para quinua con procesamiento secundario: Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinas 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. Quinas 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><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Dímetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Dímetro 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	Dímetro 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)										
Sensoriales										
- 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%									

Versión 03

Página 1 de 3



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

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.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, 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 (liofilización, 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.

Versión 03

Página 2 de 3

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
LURIGANCHO  
CAMBIA CONTIGO

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.



Versión 03

Página 3 de 3

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



10. PRESTACIONES ACCESORIAS:

No aplica para la presente adquisición.

11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:

No aplica para la presente adquisición.

12. REAJUSTES:

No aplica para la presente adquisición.

13. OTRAS PENALIDADES:

Según lo establece el Reglamento de la Ley de Contrataciones.

14. CONFORMIDAD:

Para la presente adquisición la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza, otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con el informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) emitido por el especialista responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente Con Tuberculosis - PANTBC.

15. FORMA DE PAGO:

De acuerdo con el Reglamento de las Contrataciones, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:



- Recepción y conformidad de la Subgerencia de Programas Sociales y de Lucha contra la Pobreza.
- Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Conformidad correspondientes a los lotes entregados (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 9. Descripción del Objeto, certificaciones entre otros certificados solicitados en el presente documento).

16. CONDICIONES DEL TRANSPORTE:

**TRANSPORTE Y ESTIVA**

En el marco de la Ley General de Salud N° 26842, Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y en concordancia con los principios generales de higiene de alimentos del CODEX ALIMENTARIUS. Este servicio deberá contar sujetarse a lo señalado en el título V capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA); y de acuerdo a la tercera disposición complementaria transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

**CONDICIONES DEL TRANSPORTE**

Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente:

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- c) Cuando en el mismo compartimiento, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Registrar nombre del chofer, placa del vehículo, condiciones, tiempo de transporte, y otros datos para la rastreabilidad.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS**

Todo compartimiento, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes, aditivos y material de empaque, que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorizarían, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

**CARGA, ESTIBA Y DESCARGA**

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

**MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Los manipuladores deberán estar capacitados en higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM).

**LUGAR DE ENTREGA:**

La entrega de los alimentos para el PCA modalidades comedores, hogares albergues y Adultos en Riesgo será en los Centros de Distribución de Alimentos (CDA) siguientes:

CDA	DIRECCION
CDA1: COMEDOR VIRGEN DEL ROSARIO	AV. RAMIRO PRIALE MZ F LOTE 01 AAHH RIMAC DE CAMPOY

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



CDA2: COMEDOR MANUEL SCORZA	MZ-C LOTE-26 A.H.MANUEL SCORZA CAMPOY
CDA3: COMEDOR SAN CRISTOBAL CERRO	JR. MANCORA N° 152-1A URB. POPULAR CAJA DE AGUA
CDA4: COMEDOR LUZ DE LA ESPERANZA	MZ A LOTE 01 - PJ 15 DE ENERO
CDA5: COMEDOR SANTA ANA	JR LAS GROCELLAS 1898 PARROQUIA CRISTO LIBERTADOR SAN HILARION
CDA06: COMEDOR SARITA COLONIA	AAHH SAN PEDRO, MZ A LOTE 04-AV. SANTA ROSA AAHH SAN PEDRO
CDA07: COMEDOR CORAZON DE JESUS	MZ F LOTE 17 JR LOS LIROS SANTA ROSA EL SAUCE
CDA08: COMEDOR SANTA ELIZABETH	MZ-F,LOTE-16 URB. SANTA ELIZABETH
CDA09: COMEDOR LA INMACULADA	MZ Q LOTE 02 - AH. JESUS OROPEZA CHONTA
CDA10: COMEDOR VIRGEN DE FATIMA	MZ 7 LOTE 14 ASOC DANIEL ALCIDES CARRION
CDA11: LOCAL ZONA MEDIA DE HUASCAR	MERCADO MZ.147 TIENDA N°17 AA.HH. HUASCAR C GRUPO 3
CDA12: LOCAL ZONA MEDIA DE HUASCAR	MERCADO MZ.147 TIENDA N°17 AA.HH. HUASCAR C GRUPO 3
CDA13: COMEDOR MARIA PARADO DE BELLIDO	MZ N4 LOTE 11 A.H. 5 DE NOVIEMBRE
CDA14: COMEDOR ZOILA VICTORIA DE LA TORRE	Mz.20 Lte. 03 AA.HH. ARRIBA PERU
CDA15: COMEDOR MUPROBA	PARROQUIA OSCAR ROMERO BAYOVAR 3RA ZONA
CDA16: COMEDOR 13 DE MAYO	MZ. H2 LT. 10 AA.HH. SANTA MARIA
CDA17: COMEDOR TITO CONDE MAYTA	AV EL MURO MZ. A-1 S/N AA.HH 10 DE OCTUBRE
CDA18: COMEDOR VIRGEN DEL CARMEN	AV. AMPLIACION S/N. J.C.MARIATEGUI
CDA19: COMEDOR CLORINDA MATOS DE TURNER	CALLE ARNALDO MARQUEZ MZ L2 LOTE 22 URB MARISCAL CACERES
CDA20: COMEDOR SANTA ROSA DE ENRIQUE MONTENEGRO	FRENTE A LA MZ T DE ENRIQUE MONTENEGRO

La entrega de los alimentos para el PCA modalidades comedores, hogares albergues y Adultos en Riesgo será en los Centros de Distribución de Alimentos (CDA) se realizarán las cuartas semanas de cada mes en el siguiente orden

CENTRO DE ACOPIO	DIA	HORARIO	
		INICIO	FINAL

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



SAN JUAN DE  
**LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

01 al 05	Lunes	08:30 A.M.	05:00 P. M
06 al 10	Martes	08:30 A.M.	05:00 P. M
11 al 15	Miércoles	08:30 A.M.	05:00 P. M
16 al 20	Viernes	08:30 A.M.	05:00 P. M

La entrega de Los alimentos para el PCA modalidad PANTBC será en los siguientes establecimientos de salud:

N°	CENTRO DE SALUD	DIRECCION
1	CAJA DE AGUA	JR. MOQUEGUA N° 202 URB. CAJA DE AGUA
2	CHACARILLA DE OTERO	R. JOSE ANTONIO ENCINAS N° 155 - URB. CHACARILLA DE OTERO
3	AZCARRUNZ ALTO	AV. LURIGANCHO CDRA.9 S/N MZ.B LOTE 49 - URB. AZCARRUNZ ALTO
4	ZARATE	JR. LOS CHASQUIS CON YUPANQUIS (ANEXO AV. LOS AMAUTAS N° 835)
5	MANGOMARCA	AV. EL SANTUARIO S/N(CDRA. 24 S/N) URB. MANGOMARCA
6	CAMPOY	AV. PRINCIPAL MZ. G LTE. 2-COOP.EL VALLE
7	DANIEL ALCIDES CARRION	JR. ALFONSO UGARTE, CUADRA 3 S/N COOPERATIVA DANIEL ALCIDES CARRION
8	SAN FERNANDO	JR. LAS ORTIGAS 1893 URB. SAN HILARION-ALTURA PDO.13 AV. LAS FLORES
9	SAN HILARION	JR. LOS SILICIOS S/N URB. SAN HILARION S/N JR. LOS SILICIOS S/N URB. SAN HILARION
10	15 DE ENERO	AV. 15 DE ENERO MZ. E PDO.9 AV. CANTO GRANDE AV. 15 DE ENERO
11	SANTA ROSA	AV. LIMA MZ. C LTE. 21-22 - CANTO CHICO S/N
12	LA LIBERTAD	JR. MARGARITAS 1545 - URB. INCA MANCO CAPAC
13	LA HUAYRONA	CALLE LAS GEMAS S/ - EL PARQUE -COOP.LA HUAYRONA
14	SANTA FE DE TOTORITA	JR. CANTUTA S/N AAHH. SANTA FE DE TOTORITA
15	GANIMEDES	AV. EL SOL MZ J S/N - URB. GANIMEDES
16	HUASCAR II	GRUPO II MZ 23 LTES. 101-107-108 - AAHH HUASCAR
17	HUASCAR XV	AV. RIO GRANDE S/N ALTURA PARADERO 9 AV. J.C. MARIATEGUI-HUASCAR GRUPO XV S/N



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



18	MEDALLA MILAGROSA	AV. EL PARQUE S/N -URB. SAN RAFAEL S/N
19	AYACUCHO	AV. JUANA I MZ. G1 S/N ASOC. AYACUCHO S/N
20	JAIME ZUBIETA	JR. COCHARCAS MZ. A LT. 1 - ANEXO MZ. K-15, LOTE 46 AAHH JAIME ZUBIETA
21	SANTA MARIA	AV. HEROES DEL CENEPÁ MZ D2 - AAHH SANTA MARIA
22	TUPAC AMARU	MZ A - LOTE S/N AAHH JAVIER PEREZ DE CUELLAR S/N
23	PUESTO DE SALUD PROYECTOS ESPECIALES	AV. CRUCE DE AV. JOSÉ CARLOS MARIATEGUI S/N CON AV. BAYOVAR S/N
24	SAGRADA FAMILIA	AV. MZ. I LT. 8 AV. EL PARQUE COOP. SAGRADA FAMILIA
25	CENTRO DE SALUD BAYOVAR	AV. 1ERO DE MAYO 3RA ETAPA - AAHH BAYOVAR
26	JOSE CARLOS MARIATEGUI	JR. EL CRUCE MZ. H S/N AAHH JOSE CARLOS MARIATEGUI S/N
27	MARISCAL CACERES	AV. MZ. N8 LT. 4 URB. MARISCAL CACERES (ALT. PDO. 5 AV. EL MURO)
28	CRUZ DE MOTUPE	AV. CENTRAL S/N-GRUPO 5 - AAHH CRUZ DE MOTUPE (ALT PDO 8 AV. WIESSE)
29	ENRIQUE MONTENEGRO	AV. WIESSE S/N ENRIQUE MONTENEGRO (COSTADO COLEGIO NESTOR ESCUDERO - CRUCE CALLE 10) S/N
30	CESAR VALLEJO	MZ. P LOTE N°3 - AAHH CESAR VALLEJO
31	10 DE OCTUBRE	MZ. F 5 S/N AAHH 10 DE OCTUBRE S/N
32	CENTRO DE SALUD SU SANTIDAD JUAN PABLO II	JR. ESQUINA JR. EL PASO Y JR. EL PARALELO S/N - AAHH JUAN PABLO II S/N
33	JOSE CARLOS MARIATEGUI V ETAPA	MZ. X1 LOTE 1 PROGRAMA MARISCAL CACERES SECTOR II
34	AURELIO DÍAZ UFANO	Calle Río Majes S/N, Asociación Pro Vivienda Los Pinos

Previo a la entrega se deberá pasar control de calidad de los alimentos a ser realizado en el almacén de la Municipalidad Distrital de San Juan De Lurigancho sito en Av. El Bosque N°331-Urb. Canto Grande de San Juan de Lurigancho, debiendo cumplir con las especificaciones técnicas del numeral 9 "Descripción del Objeto" de las presentes especificaciones técnicas. El control de calidad será llevado a cabo por el Supervisor de Control de Calidad de la Sub Gerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza. Luego de verificada la conformidad de la calidad se procederá a la entrega en los centros de salud.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

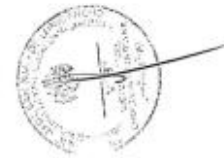


SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



P  
ANEXO 02  
CRONOGRAMA DE ENTREGAS - PCA 2024

N°	PRODUCTOS	Presentacion	del 22/04/24 al	del 27/05/24 al	del 24/06/24 al	del 22/07/24 al	del 26/08/24 al	del 23/09/24 al	del 21/10/24 al	del 25/11/24 al	del 09/12/24 al	TOTAL
1	ARROZ PILADO SUPERIOR	Saco 50 kg Saco 13 kg Bolsa 01 Kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	77,200 kg 6,279 kg 1,400 kg	694,800 kg 56,511 kg 12,600 kg
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Botella 1 Litro	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	6,382 Lit	57,438 Lit
3	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	Saco 10 kg Bolsa 02 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	41,200 kg 4,728 kg
4	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	Saco 10 kg Bolsa 02 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	20,600 kg 2,364 kg
5	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	Saco 10 kg Bolsa 02 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	30,900 kg 3,546 kg
6	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Bolsa 01 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	1,125 kg
7	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Pqte 10 kg Bndj 2 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	41,200 kg 4,728 kg
8	PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA	Bolsa 10 kg Bolsa 02 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	41,200 kg 4,728 kg
9	MENUNENCIA DE RES - PULMON CONGELADO	Bolsa 10 kg Bolsa 02 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	10,300 kg 1,182 kg	41,200 kg 4,728 kg
												10,300 kg 1,182 kg
												1,182 kg



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



ANEXO 03  
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE CANASTAS PANTBC 2024

ALIMENTOS	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
CANASTAS PANTBC CON LENTEJA	1,738	1,738								3,476 Und
CANASTAS PANTBC CON FILETE PANAMITO			1,738	1,738	1,738	1,738				6,952 Und
CANASTAS PANTBC CON ARVEJA PARTIDA							1,738	1,738	1,738	5,214 Und
TOTAL DE CANASTAS PANTBC	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	1,738 Und	15,642 Und

Nota: Las cantidades de canastas son referenciales (las que pueden variar en función a las necesidades mensuales del MINSA y ESSALUD), siendo que las cantidades definitivas a ser entregadas serán comunicadas por la Sub Gerencia de Programas Sociales y Lucha contra la Pobreza al proveedor mediante correo electrónico, en cuyo caso se entregaran mensualmente hasta la entrega de las 15,642 canastas, ajustándose con la última entrega.

Cada Canasta PANTBC esta conformada por: 15 bolsas de 1 kg de Arroz pilado, 04 botellas de aceite vegetal, 05 bolsas de 1 kg de MENESTRAS, 05 bolsas de 1 kg de azúcar rubia, 04 bolsas de 1 kg de papa seca, 15 latas x 170g de filete de caballa en aceite vegetal y 02 bolsas x 1 kg de quinua. Todos estos alimentos deberán ser entregados dentro de un saco master con rotulo según Anexo 06 a ser llenado por los contratistas al momento de la entrega a los pacientes en cada establecimiento de salud. La cantidad de alimentos que conforman las canastas del cuadro anterior se detallan a continuación:

CANTIDAD DE ALIMENTOS del PANTBC A SER ENTREGAD

ALIMENTOS	PRESENTACION	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
ARROZ PILADO SUPERIOR	SACO x 5 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	26,070 Kg	234,630 Kg
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA de 10lt	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	6,952 Lit	62,568 Lit
LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	BOLSA DE 5 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg								17,380 Kg
FILETE PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	BOLSA DE 5 Kg			8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	34,760 Kg
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	BOLSA DE 5 Kg			8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	26,070 Kg
AZÚCAR RUBIA COMESTIBLE	BOLSA DE 5 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	8,690 Kg	78,210 Kg
PAPA SECA	BOLSA DE 4 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	6,952 Kg	62,568 Kg
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA DE 100 Gr	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	26,070 Lat	234,630 Lat
QUINUA GRISO 1	BOLSA DE 2 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	3,476 Kg	31,284 Kg

Sede Central: Jr. Los Amos 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesaopartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

ANEXO 04

ROTULADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS (SACOS Y BOLSAS) PARA EL PCA

PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA  
PCA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO



NOMBRE DEL ALIMENTO  
CALIDAD  
PESO NETO

DATOS DEL FABRICANTE (Razón Social, Ruc, Dirección)

DATOS DEL DISTRIBUIDOR (Razón Social, Ruc, Dirección)

N° de RSA de DIGESA o Autorización Sanitaria SENASA

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO  
INGREDIENTES

FECHA DE PRODUCCION  
FECHA DE VENCIMIENTO  
NUMERO DE LOTE  
DISTRIBUCION GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA



LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

**SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA**



- Los "Datos del Distribuidor" serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de los envases serán definidos por los contratistas.
- En la impresión de los envases se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas del aceite, huevos y productos congelados deben cumplir con lo indicado en los numerales 2.3 de las fichas técnicas correspondientes, debiendo tener la siguiente información de manera LEGIBLE:
  - Nombre y el escudo de la municipalidad de San Juan de Lurigancho
  - "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita."
  - "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – PCA".
  - 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 de aplicar
  - 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
  - Contenido del producto envasado en litros (aceite) o en kilogramo o gramos (demás alimentos).
- Para los productos congelados se aceptará que la información de rotulado vaya en una etiqueta, la misma que deberá ser pegada en las cajas o sacos (envases secundarios) de los productos congelados.



Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
[web.munisjl.gob.pe](http://web.munisjl.gob.pe) / [mesadepartes@munisjl.gob.pe](mailto:mesadepartes@munisjl.gob.pe)

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**ANEXO 05**  
**ROTULADO DE LAS BOLSAS PARA EL PANTBC**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA**  
**Modalidad PANTBC**  
**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO**



**NOMBRE DEL ALIMENTO**

**CALIDAD**

**PESO NETO 1 Kg**

**DATOS DEL FABRICANTE (Razón Social, Ruc, Dirección)**

**DATOS DEL DISTRIBUIDOR (Razón Social, Ruc, Dirección)**

**N° de RSA de DIGESA o Autorización Sanitaria SENASA**

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**  
**INGREDIENTES**

**FECHA DE PRODUCCION**

**FECHA DE VENCIMIENTO**

**NUMERO DE LOTE**

**DISTRIBUCION GRATUITA**  
**PROHIBIDA SU VENTA**



**Bolsa** : FESD Transparente|  
**Espesor** : Mínimo 3 milésimas de pulgada  
**Tamaño** : Ancho de 17 cm y Largo de 30 cm (referenciales)

**LOS POSTORES DEBERAN TENER PRESENTE QUE:**

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe



SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



- Los "Datos del Distribuidor" serán opcionales en el caso de que este no sea el titular del registro sanitario.
- El tamaño de las bolsas es referencial, debiendo ser verificadas por los contratistas.
- En la impresión de las bolsas se usará tinta indeleble de uso alimentario, que no desprenda ni se borre con el normal manipuleo y rozamiento.
- Las etiquetas del aceite y conservas de filete de caballa en aceite vegetal deben contener cumplir con lo indicado en los numerales 2.3 de las fichas técnicas correspondientes, debiendo tener la siguiente información de manera LEGIBLE:

- Nombre y el escudo de la municipalidad de San Juan de Lurigancho
- "Prohibido su Venta" y "Distribución Gratuita."
- "PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA – Modalidad PANTBC".
- 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 del producto envasado en litros (aceite) o en gramos (conservas).
- Peso escurrido para las conservas.



Sede Central: Jr. Los Arnautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES  
Y DE LUCHA CONTRA LA POBREZA



**SAN JUAN DE LURIGANCHO**  
CAMBIA CONTIGO

**ANEXO 06**  
**ROTULADO PARA EL SACO MASTER**

**PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA**  
**Modalidad PANTBC**  
**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO**



**CONTENIDO:**

> Arroz Pilado Superior	15 bolsas x 1 kg
> Aceite Vegetal Comestible	04 botellas x 1 litro
> Menestras	05 bolsas x 1 kg
> Azúcar Rubia Domestica	05 bolsas x 1 kg
> Papa Seca	04 bolsas x 1 kg
> Quinua Grado 1	02 bolsas x 1 kg
> Trigo Pelado	05 bolsas x 1kg
> Filete de Caballa en Aceite Vegetal Calidad extra	15 latas x 170 g
> Leche Evaporada Entera	15 latas x 400 g

**DISTRIBUCION GRATUITA**  
**PROHIBIDA SU VENTA**



Saco : Polipropileno Tejido transparente de primer uso  
Tamaño : 30 pulgadas x 40 pulgadas (A x L)  
Resistencia : Mínimo 60 kg de peso (espesor o calibre del saco de 5 mm)

**Nota:** Los Sacos master serán entregados en número equivalente al número de canastas entregadas en cada fecha y servirá como contenedor de todos los alimentos entregados.  
La leche evaporada y trigo pelado serán adquiridos en otros procedimientos de selección y adicionados en los sacos.

Sede Central: Jr. Los Amautas 180 – Urb. Zárate  
web.munisjl.gob.pe / mesadepartes@munisjl.gob.pe

1

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

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

#### 1. ARROZ PILADO SUPERIOR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, AZÚCAR RUBIA DOMESTICA, PAPA SECA Y QUINUA GRADO 1

- 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

#### 2. LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA, PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA Y QUINUA GRADO 1

- 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 y complementarias. A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

#### 3. HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA

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

El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir. (Debe contar como mínimo con los procesos de lavado, seleccionado, pesado y etiquetado). A su vez la autorización sanitaria deberá contar con la firma y sello de la entidad emisora (SENASA).

- Copia de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Granja Avícola, emitido por SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo señalado en el artículo 8° y 12° del Decreto Supremo N° 020- 2009-AG, modificatoria del Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola.

#### 4. PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA

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

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

artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Cumpliendo las especificaciones técnicas plasmadas numeral 9 de las bases.  
El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien adquirir (debe contar como mínimo con (Limpiado, cortado, congelado, empacado y etiquetado).

#### **5. MENUDENCIA DE RES – PULMON CONGELADO**

##### **Para Producto Nacional**

- Copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
- En caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria- SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004- 2011-AG, y sus modificatorias.

##### **Para Producto Importado**

- Copia de registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100,103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus productos, adoptando mediante la Decisión 737 de la Comunidad Andina del 08//06/2010.

Para la Cámara Frigorífica donde se almacenará el producto importado.

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

#### **6. FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**

##### **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.



- En 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, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**Para Producto Importado:**

- 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.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato 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 [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y*



**OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes 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 QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>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 NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: 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**



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>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

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

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

El que se suscribe, [.....], 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

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

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

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de 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]”.*

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*

**Incluir o eliminar, según corresponda**