

# **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:**

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el 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:

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- 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

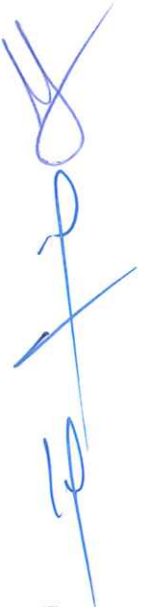
**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE  
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES CON  
FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL  
DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**





## 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:

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

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

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

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se 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 : **Despacho Presidencial**  
RUC N° : 20161704378  
Domicilio legal : Jr. De la Union N° 264 – Cercado de Lima  
Teléfono: : 01 630-5600 Anexo 4606  
Correo electrónico: : Logistica64@presidencia.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD.**

ITEM PAQUETE	SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	3,780
	2	ARROZ EXTRA	KG	16,000
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	324
	4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	9,000
	5	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KG	1,400
	6	FIDEO TALLARÍN DELGADO	KG	2,200
	7	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	KG	69
	8	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	1,400
	9	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	360
	10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	240
	11	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	280
	12	HARINA DE TRIGO	KG	960
	13	HOJUELAS DE AVENA	KG	324
	14	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	4,800
	15	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	280
	16	MAIZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA	KG	100
	17	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	280
	18	PAPA SECA	KG	180
	19	QUINUA	KG	240
	20	SAL DE COCINA X 1 kg	KG	1,900

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Aprobación de Expediente de Contratación N° 006-2025-DP/OGA el 20 de marzo de 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

## Recursos Ordinarios

### Importante

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

## 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

## 1.6. 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 solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de **S/ 5.00** (Cinco con 00/100 soles) en efectivo en la Oficina de Contabilidad y Finanzas (Caja de la Entidad), sito en el Jr. Carabaya, Cuadra N° 1 – Palacio de Gobierno, en horario de 09:00 a 17:00 horas, y serán recabadas en la Oficina de Abastecimiento en la misma dirección.

### Importante

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

## 1.9. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley del Equilibrio Financiero del presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, y sus modificatorias.
- Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificatorias.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Pronunciamientos, Opiniones y Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG – Reglamento de Inocuidad Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Fichas técnicas de los productos

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**

No aplica

**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 acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.
- i) Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de Manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitido por el Ministerio de Salud o Autoridad competente. (de su personal del proveedor)
- j) Copia legible de Carnet de Sanidad de su personal.

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

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

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



#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

#### 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Jr. De la Union N° 258 – Cercado de Lima, en el horario de 09:00 hasta las 17:00 horas, dirigida a la Oficina de Abastecimiento, o a través de Mesa de Partes Virtual del Despacho Presidencial: [www.presidencia.gob.pe](http://www.presidencia.gob.pe).

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



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de Abarrotes con ficha técnica del OSCE para la Unidad Funcional de Alimentación de la Entidad.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

Suministro de Abarrotes con ficha técnica del OSCE, básica para la elaboración, preparación y atención oportuna y saludable al personal del Despacho Presidencial que permita una mejor y eficiente atención a las autoridades, servidores civiles beneficiados administrada, personal Militar y Policial.

#### 3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### 3.1 Objetivo general

Suministro de Abarrotes con ficha técnica del OSCE para la cocina de la Unidad Funcional de Alimentación de la Entidad, en condiciones que aseguren la provisión de producto de buena calidad que ayudarán a garantizar el funcionamiento adecuado del Servicio de Alimentación.

##### 3.2 Objetivo específico

Suministro de Abarrotes con ficha técnica del OSCE para la cocina de la Unidad Funcional de Alimentación de la Entidad, lo cual va a permitir la continuidad del servicio que se brinda a los comensales debidamente autorizados.

#### 4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA ADQUISICIÓN

La Entidad requiere el Suministro de Abarrotes con ficha técnica del OSCE, detallado en el cuadro líneas abajo.

El Proveedor deberá asumir todos los gastos que implique lo solicitado, así mismo deberá contar el personal técnico idóneo a fin de garantizar un adecuado y eficiente servicio, cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo.



Firma Digital

Despacho Presidencial

Firmado digitalmente por  
ADRIANA NACAYAUARI Hugo  
Adrián FAU 20161704378 soft  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 17.02.2025 09:56:16 -05:00



Firma Digital

Despacho Presidencial

Firmado digitalmente por  
VILLARUEVA DIAZ Richens Jimmy  
FAU 20161704378 soft  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 17.02.2025 12:45:09 -05:00

ABARROTES CON FICHA TECNICA DEL OSCE				
Nº	Producto	Cantidad Anual	Unidad	Especificaciones Técnicas
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	3,780	LITRO	Aceite vegetal comestible
				Según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019)
				Presentación: envases x 1 litro
				Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, NMP 001:2019 (5ta. Edición) y NTP 209:038:2019 (8va. Edición)
				Embalaje según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) principios generales de higiene de los alimentos.
				Registro sanitario vigente
				Fecha de vencimiento
2	ARROZ EXTRA	16,000	KG	Arroz pilado extra
				Según indican los numerales 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.
				Presentación: Envases x 5 kilo
				Clase: Largo, Longitud De 6,6 mm o más
				Envases según NTP 399.163-1:2023 y los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.
				Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, NTP 209.038:2019 alimentos envasados. (8va. Edición) y etiquetado según NMP 001:2019 (5ta. Edición)
				Registro sanitario vigente
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	324	KG	Fecha de vencimiento
				Arveja partida calidad 1 - extra
				según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)
				Presentación: Envases x 500 gramos





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

				<p>Rotulado según NTP 209:038:2019 (8va. Edición) Alimentos envasados. Alimentos Pre Envasados según numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	9,000	KG	<p>Azúcar rubia domestica</p> <p>según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.</p> <p>Presentación: Envases x 5 kilo</p> <p>Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como la NTP 207.058:2014</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento</p>
5	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	1,400	KG	<p>Fideos cortos (cortados)</p> <p>Según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Presentación: Bolsa de 250 gr. Cerrada herméticamente</p> <p>Tipo: FIDEOS CORTOS para sopa (codito, corbata, letras, canuto chico, grande, etc.)</p> <p>El envase y/o embalaje 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.</p> <p>Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; NMP 001:2019 (5ta. Edición); NTP 209:038:2019 (8va. Edición) y numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
6	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	2,200	KG	<p>Fideos largos</p> <p>Según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Presentación: Bolsa de 500 gr Herméticamente cerrado</p> <p>Fideos Tallarín Delgado N°32 o Espaguetis N°32</p> <p>El envase y/o embalaje 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.</p> <p>Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; NMP 001:2019 (5ta. Edición); NTP 209:038:2019 (8va. Edición) y numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
7	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	69	KG	<p>Fideos largos</p> <p>Según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Presentación: Bolsa de 250 grs. Herméticamente cerrado</p> <p>Fideos Cabellos de Ángel</p> <p>El envase y/o embalaje 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.</p> <p>Rotulado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; NMP 001:2019 (5ta. Edición); NTP 209:038:2019 (8va. Edición) y numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.</p>



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

				Registro sanitario vigente
				Fecha de vencimiento vigente
8	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	1,400	UND	<p>Filete de atún en aceite vegetal</p> <p>Según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO.</p> <p>Presentación: Envases x 170 gr</p> <p>El envase y embalaje debe cumplir 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</p> <p>Envase según 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.</p> <p>El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021.</p> <p>Registro sanitario vigente por SANIPES</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
9	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	360	KG	<p>Frijol canario calidad 1 - extra</p> <p>según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrección técnica</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>Envasados según NTP 399.163-1:2023 y Norma Codex CXC 1-1969 (2022)</p> <p>El rotulado deberá ser, según el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias, además el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica.</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	240	KG	<p>Frijol canario calidad 1 - extra</p> <p>según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrección técnica</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>Envasados según NTP 399.163-1:2023 y Norma Codex CXC 1-1969 (2022)</p> <p>El rotulado deberá ser, según el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias, además el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica.</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
11	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	280	KG	<p>Garbanzo calidad 1 - extra</p> <p>Según los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>Calibre (tamaño del grano) Mediano, donde 55 a 60 granos de garbanzos son contenidos en 28.5 gramos (onza americana)</p> <p>Envases según Norma Codex CXC 1-1969 (2022), según NTP 399.163-1:2023</p> <p>Rotulado deberá ser, según el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias, y numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>

El ítem 10, corresponde a Frijol Panamito





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

12	HARINA DE TRIGO	960	KG	<p>Harina de trigo</p> <p>Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes</p> <p>cumplir según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020)</p> <p>Presentación: Envases x 1 kg</p> <p>El envase, 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.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento</p>
13	HOJUELAS DE AVENA	324	KG	<p>Hojuela de avena cruda</p> <p>Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018.</p> <p>Presentación: Envases x 1 kilo</p> <p>El envase, 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.</p> <p>El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2019, según el numeral 10 de la NTP 205.050:2019.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
14	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	4,800	KG	<p>Huevo de gallina calidad primera</p> <p>Según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>Tamaño: Grande - Peso: entre 62.5 a 68.88 grs. - Color: Pardo</p> <p>Presentación en jvas</p> <p>Envase según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015 (2ª Edición)</p> <p>El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir según NTP 209.038:2019 (8va. Edición) alimentos envasados. La etiqueta del envase según artículo 27, Decreto Supremo N° 004-2011-AG del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, y sus modificatorias, además de el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015 (2ª Edición).</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA.</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
15	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	280	KG	<p>Lenteja calidad 1 - extra</p> <p>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).</p> <p>Calibre (tamaño) 2 - Diámetro: menor que 7.5 mm</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>Envasados según NTP 399.163-1:2023 y Norma Codex CXC 1-1969 (2022)</p> <p>Rotulado según NTP 209.038:2019 (8va. Edición) Alimentos envasados. Alimentos Pre Envasados según numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019)</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento</p>
16		100	KG	<p>Maíz chulpi de categoría primera</p>



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

	MAIZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA			<p>Según NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>El rotulado del maíz chullpi, según el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019)</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
17	PALLAR CALIDAD EXTRA	280	KG	<p>Pallar calidad extra</p> <p>El pallar calidad extra tiene características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>El alimento debe ser envasado según la norma Codex CXC 1-1969 (2022) principios generales de higiene de los alimentos y NTP 399.163-1:2023 envases y accesorios plásticos en Contacto con alimentos.</p> <p>Rotulado según NTP 209.038:2019 (8va. Edición) Alimentos envasados. Alimentos Pre Envasados según numeral 10 de la NTP 205.019:2015</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento</p>
18	PAPA SECA	180	KG	<p>Papa seca</p> <p>NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <p>El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, en la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
19	QUINUA	240	KG	<p>Quinua grado 1</p> <p>La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2021. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>Presentación: Envases x 500 gramos</p> <p>Envase según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021</p> <p>Embalaje, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) principios generales de higiene de los alimentos</p> <p>Etiquetado según artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021.</p> <p>Registro sanitario u Autorización sanitaria vigente del establecimiento emitido por SENASA</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

20	SAL DE COCINA X 1 kg	1,900	KG	<p>Sal de cocina</p> <p>La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006. La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.</p> <p>Presentación: Envases x 1kg</p> <p>El envase según, 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.</p> <p>El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p>
----	-------------------------	-------	----	---

N°	Denominación Comercial	Código	Resolución de aprobación		Sustento
			Numero	Fecha	
1	<u>Aceite vegetal comestible</u>	16	5015151300002526	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
2	<u>Arroz pilado extra</u>	9	5022110800261845	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
3	<u>Arveja partida calidad 1 - extra</u>	7	5042400300330409	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
4	<u>Azúcar rubia doméstica</u>	10	5016150900278002	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
5	<u>Fideos cortos (cortados) Para sopas</u>	2	5019290200389779	17/10/2023	Resolución Jefatural No 133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
6	<u>Fideos largos (Tallarín delgado)</u>	2	5019290200389780	17/10/2023	Resolución Jefatural No 133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
7	<u>Fideos largos (Cabello de Ángel)</u>				
8	<u>Filete de atún en aceite vegetal</u>	5	5012153800003425	17/10/2023	Resolución Jefatural No 133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
9	<u>Frijol canario calidad 1 - extra</u>	9	5042180100329908	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
10	<u>Frijol Panamito calidad 1 - extra</u>	9	5042180100329914	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
11	<u>Garbanzo calidad 1 - extra</u>	8	5042681800330412	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
12	<u>Harina de trigo</u>	4	5022110200002841	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
13	<u>Hojuela de avena cruda</u>	1	5022110100391445	03/08/2023	Resolución Jefatural No 095-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
14	<u>Huevo de gallina calidad primera</u>	6	5013161200342333	04/09/2024	Resolución Jefatural No 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
15	<u>Lenteja calidad 1 - extra</u>	8	5042450100330415	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
16	<u>Maíz chulpi de categoría primera</u>	4	5022110100374389	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
17	<u>Pallar calidad extra</u>	6	5042182700331452	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

18	Papa seca	4	5042560200004600	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
19	Quinua grado 1	4	5022110100374253	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA
20	Sal de cocina	3	5017155000003453	04/09/2024	Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

- 4.1 **EL INTERNAMIENTO** de los abarrotes con ficha técnica del OSCE, se realizarán en la Unidad Funcional de Almacén del Despacho Presidencial y deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto solicitado. El internamiento será manera diaria de lunes a sábado.
- 4.2 **LA RECEPCION**  
La Unidad Funcional de Almacén verificará la cantidad de los Abarrotes con ficha técnica del OSCE que ingresen al almacén central, quien recibirá la cantidad de acuerdo a la programación de la Unidad Funcional de Alimentación.
- La entrega de los suministros de Abarrotes con ficha técnica del OSCE será de acuerdo al cronograma de entregas donde se indica fechas y cantidades.
  - La frecuencia de entrega será diaria de lunes a sábado, el mismo que deberá ingresar el día solicitado entre las 07:30 a 11:30 horas.
  - El cronograma se remitirá de manera mensual y las entregas serán diarias, la misma que se enviará a la Unidad Funcional de Contrataciones con la finalidad que pueda hacerle llegar al proveedor, con un mínimo de 48 horas de anticipación, con la finalidad que pueda realizar las entregas programadas.
- 4.3 **EL CONTROL DE CALIDAD**, todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:  
La calidad de todos los productos alimentarios que ingresen al almacén central estará a cargo del personal designado por la Unidad Funcional de Alimentación.
- Nota**  
Si los bienes No cumplen con las características y condiciones ofrecidas, la Entidad NO efectuará la recepción o No otorgará la conformidad, según corresponda debiéndose considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.
- 4.4 **LA GUIA DE REMISION** La Guía debe tener obligatoriamente el sello y firma del encargado de la Unidad Funcional de Almacén por recepcionar dicha mercadería.  
La Unidad Funcional de Alimentación firmará y sellará la guía de remisión en señal de conformidad por los productos recepcionados por la calidad indicada en las especificaciones técnicas que forman parte de este informe.
- 4.5 **EL TRANSPORTE**, será de la siguiente manera:
- El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para 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-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S: N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
  - El Transporte de los alimentos elaborados industrialmente (Alimentos y bebidas), se transportarán de tal 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 el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
  - Los Abarrotes deberán ser trasladados con una temperatura que oscile entre 0° a 4°C
  - Para el traslado desde el vehículo al almacén del Despacho Presidencial debe de realizarse en JABAS PLASTICAS LIMPIAS RETORNABLES, con la finalidad de no alterar el estado de los productos y Conservación de los mismos.
  - Las jabas se quedarán en la Institución en calidad de préstamo por lo menos 48 horas desde su entrega.
- 4.6 **MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**  
El proveedor deberá de proporcionar los EPP de Bioseguridad mínimos.  
Cofia o gorro, mascarilla o protector bucal, uniforme limpio.
- 4.7 **BASE LEGAL**  
o Decreto Supremo N° 007-98-SA: que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### 4.8 CONDICIONES DE LA PRESTACION

El proveedor deberá cumplir con:

- o Personas naturales y/o jurídicas.
- o Registro Único del Contribuyente - Activo y vigente
- o Registro Nacional de Proveedores - Habilitado
- o No estar impedidos de contratar con el Estado
- o No estar incluido en el Registro de Proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.

Para la firma del Contrato deberá presentar:

- o Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de Manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitida por el Ministerio de Salud o Autoridad competente. (de su personal del proveedor)
- o Copia legible y vigente de Carnet de Sanidad de su personal.

#### 5 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

##### 5.1 Lugar

La entrega de los productos se realizará en las Instalaciones de la Unidad Funcional de Almacén del Despacho Presidencial, siendo el ingreso por la puerta de desamparados (Espalda de Palacio de Gobierno) sito en Jr. De la unión S/N - Cercado de Lima.

##### 5.2 Plazo

El plazo de ejecución del contrato será por trescientos sesenta y cinco días calendarios (365) o hasta alcanzar al monto a contratar. La vigencia se inicia a partir del día siguiente de la suscripción del contrato o al término de un contrato vigente.

#### 6 OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

##### 6.1 Confidencialidad

El proveedor se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de la Entidad, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada por la entidad y al término del suministro, devolverá todos aquellos documentos e implementos que le fueron proporcionados, eso incluye tanto material impreso como grabado en medio magnético y/o digitalizado.

##### 6.2 Medidas de control durante la ejecución contractual

##### LA AUTORIZACION DE INGRESO:

Están basadas en la Directiva "Procedimiento de seguridad para el ingreso y salida de las instalaciones del Despacho Presidencial (Resolución N° 020-2017-DP/SSG), por lo tanto, el contratista deberá remitir con tres (03) días de anticipación la relación de su personal (nombre y apellido completo indicando su DNI) de quienes ejecutaran la prestación del servicio, por lo tanto, se les debe generar su "Autorización de Ingreso". Ellos ingresarán a nuestra institución por la Puerta de Desamparados (Referencia: Frente de la Casa de la Literatura) y siempre deben de portar su DNI. (Obligatoriamente)

##### Nota importante:

En caso de contar con personal extranjero, deberá de presentar copia legalizada de:

- Carnet de extranjería
- Permiso temporal de permanencia
- Ficha de canje de internacional

Del ingreso del personal del proveedor dejará su DNI y/o Carnet de extranjería al ingresar a las instalaciones de Palacio de Gobierno, esto con la finalidad de identificación y posterior entrega del pase de ingreso, esto no exime que la institución (Despacho Presidencial) efectúe las indagaciones policiales y/o penales por una medida de seguridad, de tal forma que si existiese algún trabajador con problemas policial y/o judicial este último será detenido y puesto a disposición de la autoridad competente.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

## 7 CRONOGRAMA DE ENTREGA

El proveedor en la entrega del bien solicitado entregará la respectiva GUIA del Productos o bienes solicitados, la misma que deberá estar firmada por el proveedor y por el Despacho Presidencial (Unidad Funcional de Almacén y Unidad Funcional de Alimentación).

Ítem	PRODUCTO	U Medida	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Anual
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	3,780
2	ARROZ EXTRA	KG	1334	1334	1334	1334	1333	1333	1333	1333	1333	1333	1333	1333	16,000
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	324
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	9,000
5	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KG	117	117	117	117	117	117	117	117	116	116	116	116	1,400
6	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	KG	183	183	183	183	183	183	183	183	184	184	184	184	2,200
7	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	KG	3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	69
8	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	117	117	117	117	117	117	117	117	116	116	116	116	1,400
9	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
11	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	24	24	24	24	23	23	23	23	23	23	23	23	280
12	HARINA DE TRIGO	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
13	HOJUELAS DE AVENA	KG	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	324
14	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4,800
15	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	24	24	24	24	23	23	23	23	23	23	23	23	280
16	MAIZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULPI CATEGORÍA PRIMERA	KG	9	9	9	9	8	8	8	8	8	8	8	8	100
17	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	24	24	24	24	23	23	23	23	23	23	23	23	280
18	PAPA SECA	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
19	QUINUA	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
20	SAL DE COCINA X 1 kg	KG	159	159	159	159	158	158	158	158	158	158	158	158	1,900

NOTA: Las cantidades son referenciales de manera mensual y están sujetas a las entregas semanales según necesidad de la Unidad Funcional de Alimentación

## 8 SUPERVISION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

- 8.1 La conformidad de la prestación del bien adquirido se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 8.2 La conformidad será otorgada por la Unidad Funcional de Alimentación y contará con el visto bueno de la Oficina de Operaciones del Despacho Presidencial.
- 8.3 De existir observaciones en la documentación, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.
- 8.4 Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios realizados no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

## 9 REAJUSTE DE PRECIOS

En este procedimiento no se considerará reajuste de precios.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

## 10 SISTEMA DE CONTRATACION

A precios unitarios

## 11 FORMA DE PAGO

- 11.1 El pago se efectuará en moneda nacional, de manera mensual de acuerdo a las órdenes de compra y efectuada la entrega mensual de acuerdo al cronograma de entrega, teniendo en cuenta que el cronograma de entrega es referencial, pudiendo la cantidad ser modificada de acuerdo a la necesidad de consumo.
- 11.2 Deberá presentar su FACTURA por el importe vendido; adjuntando las guías debidamente firmadas por la Unidad Funcional de Almacén y la Unidad Funcional de Alimentación.
- 11.3 Para que proceda el pago el proveedor deberá hacer entrega de Comprobante de pago en mesa de partes de la Entidad, dirigida a la Oficina de Abastecimiento del Despacho Presidencial.
- 11.4 El comprobante de pago deberá ser emitida a nombre de DESPACHO PRESIDENCIAL, considerar el RUC: 20161704378 y el número de la orden de compra

## 12 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.

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;  
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

### 12.1 Otras Penalidades aplicables

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.

MOTIVO	MONTO	ENCARGADO DE VERIFICACION
1. Entrega de Mercadería incompleta.	S/. 200.00 por Incidente	Mediante un documento (informe firmado por el encargado de recepción de la mercadería por parte de la Unidad Funcional de Almacén y Unidad Funcional de Alimentación.
2. Transporte de Mercadería en vehículo inadecuado. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N° 4.5)	S/. 200.00 por Incidente	
3. Personal con vestimenta inadecuada de trabajo. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N° 4.6)	S/. 100.00 por Incidente	
4. Hacer entrega de mercadería posterior a la hora o fracción indicada en el día que debió efectuarse la entrega (ítem N° 4.2)	S/. 50.00 por hora o fracción hasta un tope de cinco (05) horas x día	

## 13 CLAUSULA ANTICORRUPCION

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.



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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.





PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### REQUISITOS DE CALIFICACION

**PARA LOS PRODUCTOS ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FIDEO CABELLO DE ÁNGEL, FIDEO TALLARÍN, FIDEO SURTIDO PARA SOPA, ARROZ EXTRA, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, SAL DE COCINA X 1 kg, HOJUELAS DE AVENA CRUDA Y PAPA SECA**

##### Requisitos:

- 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.º 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.º 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.º 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.º 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

**PARA LOS PRODUCTOS MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA, GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA, PALLAR CALIDAD EXTRA Y QUINUA.**

##### Requisitos:

- Copia 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.º 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.

**PARA EL PRODUCTO ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G**

##### Requisitos:

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

**PARA EL PRODUCTO HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA**

##### Requisitos:

- 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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

<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.



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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

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

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos específicos y generales	– Estar exento de sabores y olores extraños.	
	– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.	
	– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.	
	– Estar exento de hielén y polvillo.	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.	
	Clase	Longitud del grano entero
	Largo	De 6,6 mm o más
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %	
	Grado (tolerancias)	
	Granos rojos	0,0 %
	Granos tizosos totales	Máximo 2 %
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %	
	Granos dañados	0,0 %

NTP 205.011:2023 ARROZ.  
Arroz elaborado. Requisitos.  
4ª Edición



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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

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

#### 2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

#### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.</li><li>– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>– Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li></ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

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

## 2.2 Envase

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 COMÚN**

**2.1 Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª 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 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z.  El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:  $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<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> .	

**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.

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FIDEOS CORTOS (CORTADOS)  
Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

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

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

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



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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3 Rotulado

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul>	
<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 <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

<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.

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul>	
<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 <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

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

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

<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.



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

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");

<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

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

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

**2.5 Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica .

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La hojuela de avena cruda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición	
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).		
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa		
Requisitos sensoriales			
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 12,00%		
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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



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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quijaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco.</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		



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

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

## 2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

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

<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.

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. 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.</li></ul>		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
<u>Grado de calidad</u> (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 %		

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 deberá precisar en las bases 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

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

<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.



- Agropecuarios;
- identificación del lote;
  - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
  - instrucciones para el uso y conservación.

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : MAÍZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA  
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial Chullpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de arrugado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65 % de almidón.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Características físicas por variedad/raza	– Forma del grano: alargado – Color de granos: amarillo	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14 %	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2 %	
Granos infestados (m/m)	0 %	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	0 %	
<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**

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

**2.3 Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una

<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.



protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>– Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.</li><li>– Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li><li>– No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li></ul>	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 %	



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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 COMÚN**

**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.
<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.

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



## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

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

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

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

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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 *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).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.  Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición	
<b>Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)</b>			
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	<b>Tamaño de los granos</b>		<b>Diámetro promedio de los granos (mm)</b>
	Grandes		Mayor a 1,70
	Medianos		Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños		Mayor a 1,20
<b>Grado (tolerancias de calidad)</b>			
<u>Sensoriales</u>			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
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	<ul style="list-style-type: none"><li>Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario<sup>2</sup>; o,</li></ul>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	<ul style="list-style-type: none"><li>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)<sup>3</sup>.</li></ul>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

El alimento debe ser envasado 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.

<sup>1</sup> La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

<sup>2</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>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.



En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado 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, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, 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";
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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

### 2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : SAL DE COCINA  
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles		
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
Impurezas			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %		
Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,4 %		
Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,2 %		
Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,2 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Bario (Ba <sup>++</sup> )	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la sal de cocina debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

#### Advertencia

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



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

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



PERÚ

Despacho  
Presidencial

Oficina General de  
Administración

Oficina de  
Operaciones

Área de  
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE  
PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

#### REQUISITOS DE CALIFICACION

**PARA LOS PRODUCTOS ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, FIDEO CABELLO DE ÁNGEL, FIDEO TALLARÍN, FIDEO SURTIDO PARA SOPA, ARROZ EXTRA, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR RUBIA DOMESTICA, SAL DE COCINA X 1 kg, HOJUELAS DE AVENA CRUDA Y PAPA SECA**

##### Requisitos:

- 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.º 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.º 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.º 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.º 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

**PARA LOS PRODUCTOS MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA, GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA, PALLAR CALIDAD EXTRA Y QUINUA.**

##### Requisitos:

- Copia 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.º 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.

**PARA EL PRODUCTO ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G**

##### Requisitos:

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

**PARA EL PRODUCTO HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA**

##### Requisitos:

- 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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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



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
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>
<b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a>
<b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a>
<b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a>
<b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a>
<b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a>
<b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a>
<b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a>
<b>Suministros y equipo de Limpieza</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf</a>
<b>Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf</a>

#### 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 SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**, que celebra de una parte el Despacho Presidencial, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20161704378, con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1** para la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**, 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 la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**.

### **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

<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.



la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], 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.

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el



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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes 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

<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).



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>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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
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> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.



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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 3**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
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 la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### ANEXO N° 4

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
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° 001-2025-DP-1**.

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.*



**ANEXO N° 6**

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

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2025-DP-1**  
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**