



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Filete de Atún en Aceite Vegetal para Consumo del Personal CORAH - DGC

2. FINALIDAD PÚBLICA

Proporcionar alimentación al Personal del Proyecto Especial Proyecto Especial de Control y Reducción de Cultivos Ilegales en el Alto Huallaga – CORAH, como parte de su alimentación diaria y proporcionar las condiciones elementales para el buen desempeño laboral, cuya finalidad fundamental es reducir el espacio coccalero del país con fines de garantizar, mantener y establecer el orden interno para contribuir con el desarrollo y bienestar social del país de acuerdo al Plan Operativo Institucional 2023, Actividad: Reducción de Hectáreas de plantaciones ilegales de coca y destrucción de almacigos de coca.

3. ANTECEDENTES

Los cultivos de hoja de coca hace algunos años tuvieron una tendencia al crecimiento en el Perú; sin embargo, por intervención del Ministerio del Interior a través de la Dirección General Contra el Crimen Organizado - Proyecto CORAH se redujeron a los niveles de que en el año 2017 se tenía 49,900 Has de cultivos de coca a nivel nacional de acuerdo a reportes de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito, posteriormente, en el marco de la implementación del sistema de Información de Lucha Contra las Drogas – SISCOD, DEVIDA presentó los resultados del monitoreo de superficie cultivada con arbusto de hoja de coca en producción, de los años 2018 y 2019, reportando que a nivel nacional se mantiene la tendencia al incremento del cultivo de hoja de coca, registrándose 54,134 ha en el 2018 y 54,655 ha en el 2019. No obstante, en el 2019 se rompió la tendencia del crecimiento de los últimos 4 años, existiendo una desaceleración en el crecimiento del cultivo.

Por tanto, para realizar las labores de reducción de cultivos de coca son necesarios los filetes de atún para la alimentación de los trabajadores de campo.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Proporcionar al personal de la Dirección General Contra el Crimen Organizado - Proyecto CORAH, los alimentos necesarios para los distintos operativos que realizan.

4.2. Objetivo Específico:

- Contribuir con la alimentación y salud del personal que presta servicios en labores de campo.
- Facilitar, a través de las características de los bienes requeridos, la portabilidad y consumo de las raciones de alimentos necesarias.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de bienes

ITEM PAQUE TE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD
1	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL x 170gr	LATA	18,227

5.2. Fichas Técnicas

Nº	DESCRIPCIÓN	CODIGO
1	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	5012153800003425

Ministerio del Interior

Plaza 30 de Agosto s/n Urb Corpac - San Isidro - Lima
www.mininter.gob.pe



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

5.3. Características Técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida : LATA
Descripción general : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies *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, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

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

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano, el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

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

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

Versión 04

Página 1 de 3

Ministerio del Interior

Plaza 30 de Agosto s/n Urb Corpac - San Isidro - Lima
www.mininter.gob.pe

2



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos		
Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none">- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido oscurecido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido oscurecido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	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 embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 6.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

¹ 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 1402.



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



M. RAMOS H.



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

5.4. Forma de entrega

El Filete de atún en aceite vegetal deberá ser entregado de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD	Tipo de envase	Forma de presentación
1	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	18,227	Lata abre fácil	170 gr

Vida Útil: mínima de tres (03) años y seis (06) meses

Al momento de realizar el internamiento, el contratista deberá presentar los siguientes certificados:

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

Los documentos citados no tendrán una antigüedad mayor a tres (03) meses después de su emisión.

(Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor).

5.5. Transporte

- ✓ El alimento solicitado debe ser transportado de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El transporte se realizará en vehículos cerrados que garanticen la salubridad de los alimentos durante su traslado.
- ✓ El transporte se efectuará en envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.
- ✓ El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- ✓ Al inicio y durante la operación de entrega del alimento solicitado, deberá contar como mínimo con dos personas para la carga y descarga.
- ✓ No debe transportarse los productos en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transportan o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- ✓ Establecer procedimientos de limpieza y desinfección del medio de transporte, de acuerdo a las normas sectoriales.

5.6. Garantía comercial

Alcance de la garantía: Productos defectuosos o que se encuentren en estado no adecuado para su consumo.

Condiciones de la garantía: El proveedor deberá realizar la reposición en un plazo máximo de siete (07) días calendarios contabilizados luego de la notificación de la entidad al contratista, la misma que podrá efectuarse a través de documento o vía correo electrónico.

Período de garantía: Debe tener una vigencia como mínimo de 1 año.

Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.



M. RAMOS H.

Ministerio del Interior

Plaza 30 de Agosto s/n Urb Corpac - San Isidro - Lima
www.mininter.gob.pe



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Una vez notificado, es responsabilidad del contratista apersonarse al área usuaria para hacer el retiro de los productos observados, así como su reposición en el plazo establecido.
De no cumplir el contratista, el área usuaria no otorgará la conformidad, y se considerará como no ejecutada la prestación, debiendo aplicarse las penalidades respectivas y resolución de contrato de ser el caso.

5.7. Lugar y plazo de entrega

5.7.1 Lugar

Los bienes deben ser entregados por el Contratista, en la oficina central del Proyecto Especial CORAH, ubicado en la Av. Centenario N° 1045 – Urb. Pucallpa (Costado de Mercado Micaela Bastidas), distrito de Calleria, provincia coronel Portillo, Región Ucayali, de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

5.7.2 Plazo

El plazo de entrega es de 30 días calendarios computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, de acuerdo al siguiente cronograma de entrega:

ITEM	BIENES	UNIDAD/MEDIDA	TOTAL
1	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA	18,227

CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL:

N°	PLAZO DE ENTREGA
Única Entrega	30 días calendario contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato



6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

6.1. Conformidad de los bienes

La conformidad será otorgada por el Director de la Oficina Central de Operaciones del Proyecto Especial CORAH.

La conformidad debe ser otorgada en cumplimiento con lo establecido en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.2. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de acuerdo al cronograma de entrega según lo establecido en el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- ✓ Recepción del ÁREA DE ALMACÉN de la oficina central del Proyecto Especial CORAH
- ✓ Informe del Director de Operaciones del Proyecto CORAH emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Factura
- ✓ Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del MININTER, sito en Plaza 30 de agosto S/N del distrito de San Isidro, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 16:00 horas.

6.3. Penalidad por Mora

Se aplicará según lo establecido en el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

6.4. Otras Penalidades

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE PENALIDAD POR DIA	PROCEDIMIENTO
1	Cuando el contratista no realice la reposición de los productos defectuosos o que se encuentren en estado no adecuado para su consumo.	5% UIT	Se informará a la OAB para la aplicación de penalidades correspondientes.

6.5. Responsabilidad por vicios ocultos

La conformidad de recepción 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 el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **Un (1) año**, contado a partir de la última conformidad.

6.7. Sistema de contratación SUMA ALZADA.

6.8 CLAUSULA DE 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.

PROYECTO ESPECIAL GORDA
Director de Operaciones
M. RAMOS H.



PERÚ

Ministerio
del Interior

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REQUISITOS DE HABILITACION

Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

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

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.


Ing. Miguel Ramos Hernández
Director de Operaciones
Proyecto Especial CORAH

Ministerio del Interior

Plaza 30 de Agosto s/n Urb Corpac - San Isidro - Lima
www.mininter.gob.pe