

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2,5 cm Inferior: 2,5 cm Izquierda: 2,5 cm Derecha: 2,5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	10 : Para los dos primeros folios 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. 8 : 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 sombread.
- 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 de 2022

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
002-2023-MDLO-CS**

PRIMERA CONVOCATORIA

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES
POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 -
2024**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 34 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.
- 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

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

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 folios, 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 Digitales¹). 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:

- 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.
- 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.
- 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 período 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

¹ 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>

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El período 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 período 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 declaración 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:

- 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/clarificadoras-de-riesgo>).
- Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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-encontran-autorizadas-a-emitar-cartras-garntza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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




SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
RUC N° : 20131368667
Domicilio legal : AV. CARLOS IZAGUIRRE N° 813 URB. MERCURIO-LOS OLIVOS
Teléfono: : (511) 321 - 4547
Correo electrónico: : procesos.mdlo@munilosolivos.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA
LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024.

ITEM	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ITEM PAQUETE	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	554,400.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	36,764.00
	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	5800
	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	5800
	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	11,600.00
	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	5,800.00
	FRIJOL CASTILA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	5,800.00
	ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	11,600.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	11,600.00
	PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR	KILO	5,800.00
	GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILO	5,800.00
	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA	34,130
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	KILO	22,960
ITEM PAQUETE	PIERNA DE POLLO CONGELADA	KILO	28,630
	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILO	5,800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 N° 016-2023-SGLYP-GAF-MDLO.

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 SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 6.00 (Seis Soles) en Caja de la Entidad, sito en Av. Carlos Izaguirre N° 813 -Los Olivos (Palacio Municipal - 1er Piso). Luego de realizado el pago, el participante deberá recoger las Bases en la Subgerencia de Logística (3er Piso).

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año 2023- Ley N° 31638
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023 – Ley N° 31639
- D.L. N° 144 que modifica la Ley N° 30225: Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado (T.U.O.) de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

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

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).
- 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 - PIDE² 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- 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)
- 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.

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

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

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 [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

NO APLICA.

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE² 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).

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. (Anexo N° 6)
h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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 rentados 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 Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL 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 la mesa de partes de la MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS sito en Av. Carlos Izaguirre N° 813 -Los Olivos.

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.

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.

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS
EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

Finalidad pública

La atención de los beneficiarios de las dos modalidades de Atención del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), que cuenta en la actualidad el distrito de Los Olivos y la entrega oportuna.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	554,400.00
ACEITE VEGETAL	LITRO	36,764.00
FRIJOL CABALLERO	KILO	5,800.00
FRIJOL BAYO	KILO	5,800.00
FRIJOL PANAMITO	KILO	11,600.00
FRIJOL CANARIO	KILO	5,800.00
FRIJOL CASTILA	KILO	5,800.00
ARVERJA PARTIDA	KILO	11,600.00
LENTEJA	KILO	11,600.00
PALLAR BEBE	KILO	5,800.00
GARBANZO	KILO	5,800.00
FILETE DE CABELLA	LATA	34,130
HUEVO DE GALLINA	KILO	22,960
PIERNA DE POLLO CONGELADA	KILO	28,630
MONDONGO DE RES CONGELADO	KILO	5,800

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OCs - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

2.1 Características técnicas

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
 - 1.1 Denominación del bien: ARROZ PILADO SUPERIOR
 - 1.2 Descripción técnica: ARROZ PILADO GRADO 3 - SUPERIOR
 - 1.3 Unidad de medida: AL DOZAS
 - 1.4 Descripción general: Es el arroz descascado convenientemente de cumplir calidad de la especie Oryza sativa L., así que se han eliminado, parcial o totalmente, por debilitación, el salvado y el germen.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
 - 2.1 Del bien
 - El arroz pilado superior, debe ser blanco y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205-011-2021.
 - El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, inclusiones inertes) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, exuvia o partes de insectos, nematodos, hongos, gusanos, moluscos, gastrópodos, suspos.- Ser azulado de helio y cobalto. <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivos de clases contrastantes.</p>	NTP 205-011-2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos generales y específicos	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.5 mm a más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6.2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.5 mm a más	Mediano	De 6.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm	Corto	Menos de 6.2 mm	
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6.5 mm a más									
Mediano	De 6.2 mm a más, pero menos de 6.5 mm									
Corto	Menos de 6.2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado de tolerancia										
- Granos rotos	Máximo 0.5%									
- Granos largos rotos	Máximo 1%									
- Granos largos partidos	Máximo 10%									
- Granos partidos	Máximo 0.5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 0.5%									
- Materia extraña (Se considera solo cuando el grano, vagueta, etc., etc.)	Máximo 0.25%									

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OCs - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Forma y presentación de envases		
- Envases plásticos	Máximo 15%	
- Cajas metálicas	Máximo 0.05%	
INGREDIENTES	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental y Sanidad, autoridad nacional competente.	Reglamento y Control Sanitario de Alimentos y Alimentos Básicos, Decreto Supremo N° 007-08-SA, sus modificaciones y regulaciones.

Presidencia 1: La entidad convocante deberá producir en los lotes (sección específica, especificaciones técnicas materia 2, ya problema del control) la clase de arroz requerida, según lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.2. Envase y empaque

El envase que contiene el producto debe ser de material liso, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar libre de contaminación microbiana, química y física. El envase debe cumplir con los requisitos de la Ley 1881, según el artículo 115 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Alimentos Básicos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA y sus modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Alimentos Básicos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA, y sus modificaciones.

El arroz pilado superior debe ser envasado en unidades que cumplan con lo especificado en la NTP 205-103-12017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales. Sección 3: Requisitos. Sección 3.1: Requisitos de inocuidad. Los alimentos envasados deben ser fabricados con agua potable que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deben transportar el producto a temperaturas ni altas ni bajas desiguales, según indican los numerales 9 y 9.4 de la NTP 205-011-2021.

Presidencia 2: La entidad convocante deberá indicar en los lotes (sección específica, especificaciones técnicas materia 2, ya problema del control), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar que estas características aseguran la cantidad de producto.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Alimentos Básicos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-SA, y sus modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 205-011-2021, en sus disposiciones generales y en la NTP 205-011-2021, en sus disposiciones específicas, y la NTP 205-011-2021, en sus disposiciones específicas para el etiquetado de alimentos, 5ª Edición. Asimismo, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205-011-2021:

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

Presidencia 3: La entidad convocante deberá indicar en los lotes (sección específica, especificaciones técnicas materia 2, ya problema del control) la clase de arroz requerida, según lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

2.4. Inocuidad

Presidencia 4: No aplica.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLOCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Descripción del bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	LITRO
Descripción general	El aceite comestible y mezclado de los insumos en estado líquido para el consumo humano. Se entrega en galones de 12 litros, en un empaque vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien	Es el aceite vegetal comestible y mezclado de los insumos en estado líquido para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de ceras lipídicas, tales como: lecitina, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los números 1 y 2 de la norma CEXS 19-1981 (2021).
---------------	--

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El coloramiento del producto designado, que debe estar dentro de los límites establecidos en la norma CEXS 19-1981 (2021).	
Olor y sabor	Los caracteres del producto designado, que debe estar dentro de los límites establecidos en la norma CEXS 19-1981 (2021).	
Estabilidad a 105 °C	Máximo 0.274 min	CEXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0.05% min	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de agua	Máximo 0.005% min	NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Humedad	Máximo 2.5 mg/kg	
Color (Co)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de acidez	Máximo 0.8 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Máximo 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite	
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA, Autoridad Nacional competente).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-00-SA, sus modificaciones y reglamento complementario.

Procedimiento 1: Ninguno.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, 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.

1. Según artículo 13 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1982, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2005-AG.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLOCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

2.1.1. Según el artículo 198 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-00-SA, y sus modificaciones:

El envase debe corresponder al contenido en el Reglamento Sanitario, según lo establecido en los artículos 198, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-00-SA, y sus modificaciones.

Procedimiento 2. La entidad convocante deberá indicar en las bases (especificaciones, especificaciones técnicas, especificaciones de empaque, etc.) los requisitos mínimos que debe cumplir el envase, considerando las características del envase tales como: material, peso, tipo de cierre, siempre que no haya conflicto con otras características que aseguren la pluralidad de productos.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe contener lo siguiente, según el artículo 198 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-00-SA, y sus modificaciones, la NMF 001-2019, Reglamento de etiquetado de alimentos, y la NTP 200-008-2018 ALIMENTOS: ENVASADOS.

Etiquetado de alimentos preenvasados, a saber:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- fecha de elaboración y fecha de caducidad del producto, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria pecunaria que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "manténgase refrigerado de la luz";
- contenido en lípidos, del producto envasado.

Procedimiento 3. La entidad convocante deberá indicar en las bases (especificaciones, especificaciones técnicas, especificaciones de empaque, etc.) la información que considere debe 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. Inocuidad

No aplica.

Procedimiento 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien: FRUJO CABALLERO CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Descripción técnica: FRUJO CABALLERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Unidad de medida: KILOGRAMO
- Descripción general: El fruto caballero calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Prunella vulgaris* (L.) y tipo común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- Del bien: El fruto caballero calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita conocer sus características de calidad o hipótesis, 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 fruto caballero calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de fruto debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015
Humedad	Máximo 15%.	
Sanidad	- Ausencia de granos dañados, con insectos vivos en su interior o sus envolturas. - Ausencia de granos con hongos.	
ANÁLISIS	Grano entero	0,00%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano arrugado	Máximo 2,00%
	Moliente exterior	Máximo 0,075%
	INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Sistema Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .
Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.		

Precisión 1: Ninguno.

2.2. Envase y/o embalaje
El fruto caballero calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 4-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1962, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

Punto 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², del material que el productor pueda debidamente protegerlo, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol caballero calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las condiciones de calidad, higiénicas, frescos, o no dañados, individualmente, herméticos y sellados, evitando el contacto con el ambiente. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con materiales que sean inocuos y apropiados para el uso al que se destinan. No deben transferir 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 cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en los bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del contrato) el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase basadas en: material, peso, tipo de cerraje, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la fiabilidad de los datos.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol caballero calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.030: 2013 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo, gramos, kg);
- el grado de calidad indicándolo como "Grado 2 o superior";
- el número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del contrato) otra información que considere debe 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.



Handwritten signature and initials in blue ink.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OLICS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien: FRUJO LAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR
 - Denominación técnica: FRUJO LAYO MODICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 - Unidad de medida: KILOGRAMO
 - Descripción general: El fruto layo calidad 2 - superior es el grano máximo procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o fruto común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- El fruto layo calidad 2 - superior se debe comercializar en sus envases (sacal, que permita mantener que características de calidad e higiene, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones que comprometan su calidad y seguridad para la salud, según figura al rubro detallado del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.
- El fruto layo calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Cada bato en fíjil debe estar conformado por la misma variedad.	
Uniformidad	Variedad comercial: Máximo 2.00%	
Humedad	Máximo 15%	
Salud	Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Fíjil
Aspecto	Ausencia de granos con hongos.	Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Fíjil
Grano uniforme	Máximo 1.00%	Requisitos, 1ª Edición
Grano pasado	Máximo 2.00%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%	
Grano atorado	Máximo 2.00%	
Materiales extraños	Máximo 0.1/2%	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

- 2.2. Envase y/o embalaje
- El fruto layo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Códex CXC 1-1963 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2005-AG.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OLICS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

Descripciones, especificaciones y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de la muestra que el producto puede satisfacer, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de fruto layo calidad 2 - superior se deben envasar en envases de fibra de algodón, que permitan las características de calidad, higiénicas, inocuas, o no dañinas, nutricionales, tecnológicas y sanitarias que permitan el almacenamiento del material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de fruto layo calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 3ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "fíjil";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos o kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Fraccionamiento Primario emitida por el SENASA.

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

- 2.4. Isento
- No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FECHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Descripción técnica : FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Unidad de medida : KILOGRAMOS
- Descripción general : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, proveniente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

- El frijol canario calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, dañado o manipulado en condiciones no sanitarias, que comprometan su aptitud para el consumo humano.
- Según indica el ítem 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	
Humedad	Variedad contrastante Máximo 2.00%	
Sanidad	Máximo 15% - Ausencia de granos insectados, con insectos vivos en cualquiera de sus cuadros - Ausencia de granos con hongos	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Fríjol República, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015COR 1:2016 CORRIGENDAS Fríjol República, 1ª Edición
APORTE		
- Grano entero	0.00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%	
- Grano arrugado	Máximo 2.00%	
- Malenias extrañas	Máximo 0.075%	
INOCUIDAD		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2015-AG, y sus modificaciones.

Previsión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o empaque

- El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Códex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 389, IEL-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica, de la manera que el

1 Según artículo 15 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1050, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.
2 NTP 389, IEL-1:2017COT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición.

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad e higiénicas (inocuos o no dañinos), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluidos el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transferir al producto sustancias nocivas ni olores o sabores desagradables, idénticos, cuando el producto se envasa en sabores, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 3ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

- el nombre del producto, indicando el nombre común "fríjol",
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: granos o kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- el número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Previsión 4: No aplica.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- FRUJO CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
 - Denominación del bien
 - FRUJO CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
 - Unidad de medida
 - KILOGRAMO
 - Descripción general
 - El frjol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, sin de color negro o marrón, alrededor del hilo de color negro o marrón.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- El frjol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiene, asegurando que el mismo no sea, alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no adecuadas para su consumo, en riesgo para la salud, según datos al último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica.

El frjol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frjol debe estar conformado por la misma variedad.	
Humedad	Variedad contrastante: Máximo 7.00%. Máximo 15%.	
Sabor	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados; - Ausencia de granos con hongos.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Requisitos: 3ª Edición, y su Corrección Técnica NTP 205.015:2015/COH 1:2016
Siembra		205.015:2015/COH 1:2016 CORRECCIÓN LEGUMINOSAS, Requisitos: 1ª Edición
Grano entero	0.00%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2.00% Máximo 2.00% Máximo 2.00%	
Grano anegado	Máximo 0.075%	
Material extraño	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		

Precisión 1: Siembra.

- 2.2. Envase y/o embalaje
- El frjol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Cotox CXK 1-029 (2020), PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Corrección Técnica?, de la norma que el producto cumple estrictamente íntegramente, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica.

Los granos de frjol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que satisficieran las cualidades de: calidad, higiene (envases nuevos o no dañados), inocuidades, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frjol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 205.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrección Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frjol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
Denominación del bien: FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica: FRÍJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida: MLCERRADO
Descripción general: El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o tipo común.
- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
2.1 Del bien
El frijol panamito calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mostrar sus características de calidad e higiénicas, asegurando que al 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 Corregenda Técnica.

El frijol panamito calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CAUDAL		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar uniformado por la misma variedad.	
Humedad	Variedad certificada: Máximo 2,00% Máximo 15% Ausencia de granos infectados, que presenten virus en cualquiera de sus semillas. Ausencia de granos con hongos.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición y su Corregenda Técnica NTP 205.015:2015:COR 1.2016 CORREGENDA LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad		
Ausente		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano anegado	Máximo 2,00%	
- Materia extraña	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad competente. ¹	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: N/Aplica.

- Envase y embalaje
El frijol panamito calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Cotax CAC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1162, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

399, 105-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 1ª Edición, y su Corregenda Técnica, de la norma NTP 205.015:2015, y su Corregenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de: calidad, higiénicas (protejan o no náuticas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corregenda Técnica.

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

- Rotulado
El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.036:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 1ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corregenda Técnica.

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- postales o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados; nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo, gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

- Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten signature and date '2023/05/15'.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

FICHA TÉCNICA
APROBADA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica : PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L., proveniente de color blanco, que tiene como característica diferencial unos estrías que irradian del hilo,

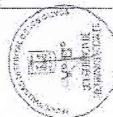
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
2.1. Del bien
El pallar debe calidad superior debe ser nuevo y apto para el consumo humano, según indica el numeral 6.3 de la NTP 205-019-2015, y su Modificación Técnica.

El pallar debe calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del castaño Sola, 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)
Arredondada o semiarredondada, apiculada.	10 - 16	8,5 - 10,5	4 - 5,5	40 - 57	225 - 234

El pallar debe calidad superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Los granos de pallar deben: - Estar exentos de olores y sabores extraños y de presencia de muerlos o en cualquiera de sus estrías. - Ser inocuos y aptos para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de cantidad y aspecto descritos en la presente Ficha Técnica.	205-019-2015 NTP LEGUMINOSAS. Requisitos. 2ª Edición. Y su Modificación Técnica NTP 205-019-2015MT 4: 2021 LEGUMINOSAS. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1, 1ª Edición.
Requisitos generales		
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características variadas). Se aceptarán granos de variedades diferenciadas en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15% Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de tamaño y aspecto que se especifican en sus características.	
Grasas y aceites	Además, no se acepta en ningún caso el pallar que presente granos infectados con presencia de moho, mermelada o cualquier otro tipo de deterioro o granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
- Grano entero	0,10%	
- Grano partido	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano partido y/o	Máximo 5,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 0,50%	
- Moleras estrías	Máximo 0,20%	
- Variedad contaminada	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 23,70%	
INOCUIDAD	Conjunta con la especificación por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Pagamento de Inocuidad Agraria, según el grado de modificación.

Prescripción 1. Miquina.

22. Envase y/o embalaje

El pallar debe calidad superior debe ser envasado envasado en envases de los establecidos en la norma Codex CXC 1-1990 PRINCIPIOS GENERALES DE USO DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase, del pallar debe, calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399, 163-4-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 2ª Edición, y su Modificación Técnica, debe estar fabricado con materiales que sean inocuos y adecuados para el uso que se describe, no debe permitir al producto ninguna sustancia tóxica ni otros o sabores desagradables. Además, el pallar debe contar con superficies de ser envasado en sacos u otros envases que subvengan las cuerdas higiénicas, nutritivas, higiénicas y sanitarias del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cerrados o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205-019-2015 y su Modificación Técnica.

Prescripción 2. La entidad contratante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o forma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase (tipo de material, peso, tipo de cerrada, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pureza de los productos).

1. Según artículo 16 del Reglamento del Bienes Impuesto N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, alimentos muestreados por el SENASA, y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, NTP 399, 163-4-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, CORRESPONDENCIA TÉCNICA 1, 1ª Edición.

- 2.3. Rotulado
- En el rotulado de los envases, las pallas, debe constar superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 2034356-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición, deben incluir en forma segura, incluyendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezcan en forma más destacada, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 2035519-2012 y su Modificación Técnica:
- el nombre del producto;
 - el país de origen;
 - el país de calidad;
 - el país de origen;
 - nombre o razón social del productor, proveedor o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, INIC y dirección del importador, en caso de productos importados al país de origen;
 - fecha de vencimiento;
 - nombre de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Propietario otorgada por el SENASA.

Precaución 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2.4.2a) y forma del contrato, día internación que considere debe estar rotulado. La información adicional que se exige no puede modificar las características del bien descrita en numeral 2.1 de la presente Hoja Técnica.

- 2.4. Rotulado
- No aplica.

Precaución 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Clasificación técnica: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
- Unidad de medida: KILOGRAMO
- Descripción general: La lenteja es el grano mediano preeminente de la especie *Lens culinaris* Medius. Es una leguminosa de grano seco.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La lenteja calidad 2 - superior debe ser limpia y apta para el consumo humano, según de semillas, tamaño o roturas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 2034356-2019, (prevalece el 2019).
- La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de salmorejos y otros aditivos y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las leguminosas establecidas en la presente Hoja Técnica.	NTP 203.022-2014 modificada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requena, 2ª Edición						
Resistencia general:	Máximo 15% La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Contenido de humedad								
Calibre (tamaño)								
Grado de salinidad (cloruros)								
Grano infectado	0,007%							
Grano partido	Máximo 0,500%							
Grano partido o quebrado	Máximo 2,000%							
Grano descascarado	Máximo 2,000%							
Grano amagado	Máximo 5,000%							
Grano quemado	Máximo 0,500%							
Materia extraña	Máximo 0,200%							
Variedad contrastante	Máximo 2,000%							

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/IO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control), el calibre de la ténula calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Ténula calidad 2 - superior de calibre (denier) 1.

2.2. Envasado y embalaje
La ténula calidad 2 - superior debe envasearse en: envases de vidrio, uso que cumplen con lo establecido en la NTP 389-184-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Complemento Técnico, 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 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 cerrados o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205-022-2014, (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de ténula calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos procesados. 8ª Edición y sus disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205-022-2014, (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- el nombre, el razón social y dirección del productor, envasador o vertedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control), una información que considere de la 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.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1083, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
2 NTP 389-184-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/IO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Descripción técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y desecados del grano de arveja. La arveja, es el grano proveniente de la especie *Psaral sativum* L. o su grado equivalente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205-022-2014, (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquier estado de desarrollo. - Estar exentos de materias extrañas, incluyendo, que representen un peligro para la salud humana. - Estar contaminados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y olor característicos variables).	NTP 205-022-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales	Contenido de humedad	Máximo 15%
	Grano infectado	Máximo 0.00%
	Grano picado	Máximo 0.30%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2.00%
	Grano con coque	Máximo 2.00%
Grupo de calidad	Grano quemado (leña)	Máximo 0.20%
	Grano quemado	Máximo 0.20%
	Materias extrañas	Máximo 0.20%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.	Reglamento de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envasado y embalaje
La arveja partida calidad 2 - superior debe envasearse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1083, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

incluido el material de empaque, deben recibir fabricación con suaves bordes que sean fáciles y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben presentar al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, con sellos herméticos y estar bien cerrados o sellados, según indiquen los envases 7 y 1.1 de la NTP 205.023-2014 (revista el 2019).

Previsión 2: La calidad comercial deberá ajustarse en las bases técnicas específicas, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o formato del contrato, al peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de usuarios.

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de envase por envase 2 - superior, además de cumplir la uniformidad en la NTP 205.023-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. En Etiqueta, debe contener lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.023-2014 (revista el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 - superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, proveedor o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- nombre de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento emitido por el SUMASA.

Previsión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases técnicas específicas, especificaciones técnicas numeral 2 y/o formato del contrato, esta información que considere debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Imanta
No aplica.
Previsión 4: No aplica.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MDLO/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- | | |
|------------------------|--|
| Denominación del bien: | GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Unidad de medida: | GARBANZO GRANO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Descripción general: | El Garbanzo es el grano vegetal procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser limpios, y libres para el consumo humano, y estar exentos de cualquier contaminación y de cualquier tipo de daño físico, químico o biológico que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023-2014 (revista el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben presentar y almacenar de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Costar (CXC 1:1998 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023-2014 (revista el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																
CALIDAD	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calidad: <table><tr><td>Grado</td><td>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 25.5 g (en su envase)</td></tr><tr><td>Grado 1</td><td>45 - 47</td></tr><tr><td>Grado 2</td><td>42 - 44</td></tr><tr><td>Grado 3</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>Grado 4</td><td>38 - 40</td></tr><tr><td>Grado 5</td><td>36 - 38</td></tr><tr><td>Grado 6</td><td>34 - 36</td></tr><tr><td>Grado 7</td><td>32 - 34</td></tr><tr><td>Grado 8</td><td>30 - 32</td></tr><tr><td>Grado 9</td><td>28 - 30</td></tr><tr><td>Grado 10</td><td>26 - 28</td></tr><tr><td>Grado 11</td><td>24 - 26</td></tr><tr><td>Grado 12</td><td>22 - 24</td></tr><tr><td>Grado 13</td><td>20 - 22</td></tr><tr><td>Grado 14</td><td>18 - 20</td></tr><tr><td>Grado 15</td><td>16 - 18</td></tr><tr><td>Grado 16</td><td>14 - 16</td></tr><tr><td>Grado 17</td><td>12 - 14</td></tr><tr><td>Grado 18</td><td>10 - 12</td></tr><tr><td>Grado 19</td><td>8 - 10</td></tr><tr><td>Grado 20</td><td>6 - 8</td></tr><tr><td>Grado 21</td><td>4 - 6</td></tr><tr><td>Grado 22</td><td>2 - 4</td></tr><tr><td>Grado 23</td><td>0 - 2</td></tr></table>	Grado	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 25.5 g (en su envase)	Grado 1	45 - 47	Grado 2	42 - 44	Grado 3	40 - 42	Grado 4	38 - 40	Grado 5	36 - 38	Grado 6	34 - 36	Grado 7	32 - 34	Grado 8	30 - 32	Grado 9	28 - 30	Grado 10	26 - 28	Grado 11	24 - 26	Grado 12	22 - 24	Grado 13	20 - 22	Grado 14	18 - 20	Grado 15	16 - 18	Grado 16	14 - 16	Grado 17	12 - 14	Grado 18	10 - 12	Grado 19	8 - 10	Grado 20	6 - 8	Grado 21	4 - 6	Grado 22	2 - 4	Grado 23	0 - 2	NTP 205.023-2014 (revista el 2019) LEGUMINOSAS Garbanzo, <i>Cicer arietinum</i> , 2 ^a Edición
Grado	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 25.5 g (en su envase)																																																	
Grado 1	45 - 47																																																	
Grado 2	42 - 44																																																	
Grado 3	40 - 42																																																	
Grado 4	38 - 40																																																	
Grado 5	36 - 38																																																	
Grado 6	34 - 36																																																	
Grado 7	32 - 34																																																	
Grado 8	30 - 32																																																	
Grado 9	28 - 30																																																	
Grado 10	26 - 28																																																	
Grado 11	24 - 26																																																	
Grado 12	22 - 24																																																	
Grado 13	20 - 22																																																	
Grado 14	18 - 20																																																	
Grado 15	16 - 18																																																	
Grado 16	14 - 16																																																	
Grado 17	12 - 14																																																	
Grado 18	10 - 12																																																	
Grado 19	8 - 10																																																	
Grado 20	6 - 8																																																	
Grado 21	4 - 6																																																	
Grado 22	2 - 4																																																	
Grado 23	0 - 2																																																	
Calidad	Los granos de garbanzo deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o huellas de ellos.- Estar exentos de materias extrañas, químicas que representen un peligro para la salud humana.- Cada 500 debe estar conformado por una planta, variedad, sea ésta en grano, color, forma y otras características vegetales, de acuerdo a las especificaciones técnicas en la presente ficha técnica.																																																	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
	No se acepta, en ninguno de los granos de maldad, que presenten granos infectados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Cuanto de calidad	Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, entre contrahiente, variedad contrahiente y materias extrañas que se establezca a continuación:	
Tolerancias de calidad		
- Grano enfermo	0.00%	
- Grano picado	Máximo 0.50%	
- Grano peludo o quebrado	Máximo 2.00%	
- Grano arrugado	Máximo 2.00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.2%	
- Variedad contrahiente y grano verdoso	Máximo 2.00%	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo de fortitudo) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

2.2. Envase y/o embalaje
El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empacados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399-162-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición, y su Complemento Técnico*. 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 sellados o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205-023-2014 (revista el 2019).

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
* NTP 399-162-1-2017/OT 1:2016 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo de fortitudo) el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características de origen tales como: variedad, peso, tipo de envase, siempre que se haya verificado que estas características asociaron la finalidad de procesos.

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 205-023-2019 / ALIMENTOS ENVASADOS. Rotulado de alimentos preenvasados, 6ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205-023-2014 (revisado el 2019).

- el nombre del producto;
- nombre o marca social y dirección del productor, comercial o vendedor, en caso de producto importado, nombre social y dirección del proveedor;
- fecha de elaboración;
- código o número de lote;
- conservación, conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el peso neto del producto como "Grano 2 o Superior";
- el sello de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento, Prescrito emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien: FILETE DE CABALLA EN ACETE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 - Denominación técnica: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACETE VEGETAL CALIDAD EXTRA
 - Unidad de medida: LATA
 - Descripción general: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie *Scomber japonicus* *peruanus*, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Detalle
- El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante un 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 PESCAO. 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 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 caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso secundario medio	El peso neto medio y el peso secundario medio, según corresponda, de todos los envases de los comedores en esta subasta inversa debe ser el mismo. El peso neto de los envases, siempre que exista, debe ser el mismo. El peso secundario de los envases, siempre que exista, debe ser el mismo. El peso neto y el peso secundario de los envases, siempre que exista, debe ser el mismo. El peso neto y el peso secundario de los envases, siempre que exista, debe ser el mismo.	
Calidad	Una conserva de caballa no debe contener peces de la calidad 3ª, 4ª, 5ª, 6ª, 7ª, 8ª, 9ª, 10ª, 11ª, 12ª, 13ª, 14ª, 15ª, 16ª, 17ª, 18ª, 19ª, 20ª, 21ª, 22ª, 23ª, 24ª, 25ª, 26ª, 27ª, 28ª, 29ª, 30ª, 31ª, 32ª, 33ª, 34ª, 35ª, 36ª, 37ª, 38ª, 39ª, 40ª, 41ª, 42ª, 43ª, 44ª, 45ª, 46ª, 47ª, 48ª, 49ª, 50ª, 51ª, 52ª, 53ª, 54ª, 55ª, 56ª, 57ª, 58ª, 59ª, 60ª, 61ª, 62ª, 63ª, 64ª, 65ª, 66ª, 67ª, 68ª, 69ª, 70ª, 71ª, 72ª, 73ª, 74ª, 75ª, 76ª, 77ª, 78ª, 79ª, 80ª, 81ª, 82ª, 83ª, 84ª, 85ª, 86ª, 87ª, 88ª, 89ª, 90ª, 91ª, 92ª, 93ª, 94ª, 95ª, 96ª, 97ª, 98ª, 99ª, 100ª, 101ª, 102ª, 103ª, 104ª, 105ª, 106ª, 107ª, 108ª, 109ª, 110ª, 111ª, 112ª, 113ª, 114ª, 115ª, 116ª, 117ª, 118ª, 119ª, 120ª, 121ª, 122ª, 123ª, 124ª, 125ª, 126ª, 127ª, 128ª, 129ª, 130ª, 131ª, 132ª, 133ª, 134ª, 135ª, 136ª, 137ª, 138ª, 139ª, 140ª, 141ª, 142ª, 143ª, 144ª, 145ª, 146ª, 147ª, 148ª, 149ª, 150ª, 151ª, 152ª, 153ª, 154ª, 155ª, 156ª, 157ª, 158ª, 159ª, 160ª, 161ª, 162ª, 163ª, 164ª, 165ª, 166ª, 167ª, 168ª, 169ª, 170ª, 171ª, 172ª, 173ª, 174ª, 175ª, 176ª, 177ª, 178ª, 179ª, 180ª, 181ª, 182ª, 183ª, 184ª, 185ª, 186ª, 187ª, 188ª, 189ª, 190ª, 191ª, 192ª, 193ª, 194ª, 195ª, 196ª, 197ª, 198ª, 199ª, 200ª, 201ª, 202ª, 203ª, 204ª, 205ª, 206ª, 207ª, 208ª, 209ª, 210ª, 211ª, 212ª, 213ª, 214ª, 215ª, 216ª, 217ª, 218ª, 219ª, 220ª, 221ª, 222ª, 223ª, 224ª, 225ª, 226ª, 227ª, 228ª, 229ª, 230ª, 231ª, 232ª, 233ª, 234ª, 235ª, 236ª, 237ª, 238ª, 239ª, 240ª, 241ª, 242ª, 243ª, 244ª, 245ª, 246ª, 247ª, 248ª, 249ª, 250ª, 251ª, 252ª, 253ª, 254ª, 255ª, 256ª, 257ª, 258ª, 259ª, 260ª, 261ª, 262ª, 263ª, 264ª, 265ª, 266ª, 267ª, 268ª, 269ª, 270ª, 271ª, 272ª, 273ª, 274ª, 275ª, 276ª, 277ª, 278ª, 279ª, 280ª, 281ª, 282ª, 283ª, 284ª, 285ª, 286ª, 287ª, 288ª, 289ª, 290ª, 291ª, 292ª, 293ª, 294ª, 295ª, 296ª, 297ª, 298ª, 299ª, 300ª, 301ª, 302ª, 303ª, 304ª, 305ª, 306ª, 307ª, 308ª, 309ª, 310ª, 311ª, 312ª, 313ª, 314ª, 315ª, 316ª, 317ª, 318ª, 319ª, 320ª, 321ª, 322ª, 323ª, 324ª, 325ª, 326ª, 327ª, 328ª, 329ª, 330ª, 331ª, 332ª, 333ª, 334ª, 335ª, 336ª, 337ª, 338ª, 339ª, 340ª, 341ª, 342ª, 343ª, 344ª, 345ª, 346ª, 347ª, 348ª, 349ª, 350ª, 351ª, 352ª, 353ª, 354ª, 355ª, 356ª, 357ª, 358ª, 359ª, 360ª, 361ª, 362ª, 363ª, 364ª, 365ª, 366ª, 367ª, 368ª, 369ª, 370ª, 371ª, 372ª, 373ª, 374ª, 375ª, 376ª, 377ª, 378ª, 379ª, 380ª, 381ª, 382ª, 383ª, 384ª, 385ª, 386ª, 387ª, 388ª, 389ª, 390ª, 391ª, 392ª, 393ª, 394ª, 395ª, 396ª, 397ª, 398ª, 399ª, 400ª, 401ª, 402ª, 403ª, 404ª, 405ª, 406ª, 407ª, 408ª, 409ª, 410ª, 411ª, 412ª, 413ª, 414ª, 415ª, 416ª, 417ª, 418ª, 419ª, 420ª, 421ª, 422ª, 423ª, 424ª, 425ª, 426ª, 427ª, 428ª, 429ª, 430ª, 431ª, 432ª, 433ª, 434ª, 435ª, 436ª, 437ª, 438ª, 439ª, 440ª, 441ª, 442ª, 443ª, 444ª, 445ª, 446ª, 447ª, 448ª, 449ª, 450ª, 451ª, 452ª, 453ª, 454ª, 455ª, 456ª, 457ª, 458ª, 459ª, 460ª, 461ª, 462ª, 463ª, 464ª, 465ª, 466ª, 467ª, 468ª, 469ª, 470ª, 471ª, 472ª, 473ª, 474ª, 475ª, 476ª, 477ª, 478ª, 479ª, 480ª, 481ª, 482ª, 483ª, 484ª, 485ª, 486ª, 487ª, 488ª, 489ª, 490ª, 491ª, 492ª, 493ª, 494ª, 495ª, 496ª, 497ª, 498ª, 499ª, 500ª, 501ª, 502ª, 503ª, 504ª, 505ª, 506ª, 507ª, 508ª, 509ª, 510ª, 511ª, 512ª, 513ª, 514ª, 515ª, 516ª, 517ª, 518ª, 519ª, 520ª, 521ª, 522ª, 523ª, 524ª, 525ª, 526ª, 527ª, 528ª, 529ª, 530ª, 531ª, 532ª, 533ª, 534ª, 535ª, 536ª, 537ª, 538ª, 539ª, 540ª, 541ª, 542ª, 543ª, 544ª, 545ª, 546ª, 547ª, 548ª, 549ª, 550ª, 551ª, 552ª, 553ª, 554ª, 555ª, 556ª, 557ª, 558ª, 559ª, 560ª, 561ª, 562ª, 563ª, 564ª, 565ª, 566ª, 567ª, 568ª, 569ª, 570ª, 571ª, 572ª, 573ª, 574ª, 575ª, 576ª, 577ª, 578ª, 579ª, 580ª, 581ª, 582ª, 583ª, 584ª, 585ª, 586ª, 587ª, 588ª, 589ª, 590ª, 591ª, 592ª, 593ª, 594ª, 595ª, 596ª, 597ª, 598ª, 599ª, 600ª, 601ª, 602ª, 603ª, 604ª, 605ª, 606ª, 607ª, 608ª, 609ª, 610ª, 611ª, 612ª, 613ª, 614ª, 615ª, 616ª, 617ª, 618ª, 619ª, 620ª, 621ª, 622ª, 623ª, 624ª, 625ª, 626ª, 627ª, 628ª, 629ª, 630ª, 631ª, 632ª, 633ª, 634ª, 635ª, 636ª, 637ª, 638ª, 639ª, 640ª, 641ª, 642ª, 643ª, 644ª, 645ª, 646ª, 647ª, 648ª, 649ª, 650ª, 651ª, 652ª, 653ª, 654ª, 655ª, 656ª, 657ª, 658ª, 659ª, 660ª, 661ª, 662ª, 663ª, 664ª, 665ª, 666ª, 667ª, 668ª, 669ª, 670ª, 671ª, 672ª, 673ª, 674ª, 675ª, 676ª, 677ª, 678ª, 679ª, 680ª, 681ª, 682ª, 683ª, 684ª, 685ª, 686ª, 687ª, 688ª, 689ª, 690ª, 691ª, 692ª, 693ª, 694ª, 695ª, 696ª, 697ª, 698ª, 699ª, 700ª, 701ª, 702ª, 703ª, 704ª, 705ª, 706ª, 707ª, 708ª, 709ª, 710ª, 711ª, 712ª, 713ª, 714ª, 715ª, 716ª, 717ª, 718ª, 719ª, 720ª, 721ª, 722ª, 723ª, 724ª, 725ª, 726ª, 727ª, 728ª, 729ª, 730ª, 731ª, 732ª, 733ª, 734ª, 735ª, 736ª, 737ª, 738ª, 739ª, 740ª, 741ª, 742ª, 743ª, 744ª, 745ª, 746ª, 747ª, 748ª, 749ª, 750ª, 751ª, 752ª, 753ª, 754ª, 755ª, 756ª, 757ª, 758ª, 759ª, 760ª, 761ª, 762ª, 763ª, 764ª, 765ª, 766ª, 767ª, 768ª, 769ª, 770ª, 771ª, 772ª, 773ª, 774ª, 775ª, 776ª, 777ª, 778ª, 779ª, 780ª, 781ª, 782ª, 783ª, 784ª, 785ª, 786ª, 787ª, 788ª, 789ª, 790ª, 791ª, 792ª, 793ª, 794ª, 795ª, 796ª, 797ª, 798ª, 799ª, 800ª, 801ª, 802ª, 803ª, 804ª, 805ª, 806ª, 807ª, 808ª, 809ª, 810ª, 811ª, 812ª, 813ª, 814ª, 815ª, 816ª, 817ª, 818ª, 819ª, 820ª, 821ª, 822ª, 823ª, 824ª, 825ª, 826ª, 827ª, 828ª, 829ª, 830ª, 831ª, 832ª, 833ª, 834ª, 835ª, 836ª, 837ª, 838ª, 839ª, 840ª, 841ª, 842ª, 843ª, 844ª, 845ª, 846ª, 847ª, 848ª, 849ª, 850ª, 851ª, 852ª, 853ª, 854ª, 855ª, 856ª, 857ª, 858ª, 859ª, 860ª, 861ª, 862ª, 863ª, 864ª, 865ª, 866ª, 867ª, 868ª, 869ª, 870ª, 871ª, 872ª, 873ª, 874ª, 875ª, 876ª, 877ª, 878ª, 879ª, 880ª, 881ª, 882ª, 883ª, 884ª, 885ª, 886ª, 887ª, 888ª, 889ª, 890ª, 891ª, 892ª, 893ª, 894ª, 895ª, 896ª, 897ª, 898ª, 899ª, 900ª, 901ª, 902ª, 903ª, 904ª, 905ª, 906ª, 907ª, 908ª, 909ª, 910ª, 911ª, 912ª, 913ª, 914ª, 915ª, 916ª, 917ª, 918ª, 919ª, 920ª, 921ª, 922ª, 923ª, 924ª, 925ª, 926ª, 927ª, 928ª, 929ª, 930ª, 931ª, 932ª, 933ª, 934ª, 935ª, 936ª, 937ª, 938ª, 939ª, 940ª, 941ª, 942ª, 943ª, 944ª, 945ª, 946ª, 947ª, 948ª, 949ª, 950ª, 951ª, 952ª, 953ª, 954ª, 955ª, 956ª, 957ª, 958ª, 959ª, 960ª, 961ª, 962ª, 963ª, 964ª, 965ª, 966ª, 967ª, 968ª, 969ª, 970ª, 971ª, 972ª, 973ª, 974ª, 975ª, 976ª, 977ª, 978ª, 979ª, 980ª, 981ª, 982ª, 983ª, 984ª, 985ª, 986ª, 987ª, 988ª, 989ª, 990ª, 991ª, 992ª, 993ª, 994ª, 995ª, 996ª, 997ª, 998ª, 999ª, 1000ª, 1001ª, 1002ª, 1003ª, 1004ª, 1005ª, 1006ª, 1007ª, 1008ª, 1009ª, 1010ª, 1011ª, 1012ª, 1013ª, 1014ª, 1015ª, 1016ª, 1017ª, 1018ª, 1019ª, 1020ª, 1021ª, 1022ª, 1023ª, 1024ª, 1025ª, 1026ª, 1027ª, 1028ª, 1029ª, 1030ª, 1031ª, 1032ª, 1033ª, 1034ª, 1035ª, 1036ª, 1037ª, 1038ª, 1039ª, 1040ª, 1041ª, 1042ª, 1043ª, 1044ª, 1045ª, 1046ª, 1047ª, 1048ª, 1049ª, 1050ª, 1051ª, 1052ª, 1053ª, 1054ª, 1055ª, 1056ª, 1057ª, 1058ª, 1059ª, 1060ª, 1061ª, 1062ª, 1063ª, 1064ª, 1065ª, 1066ª, 1067ª, 1068ª, 1069ª, 1070ª, 1071ª, 1072ª, 1073ª, 1074ª, 1075ª, 1076ª, 1077ª, 1078ª, 1079ª, 1080ª, 1081ª, 1082ª, 1083ª, 1084ª, 1085ª, 1086ª, 1087ª, 1088ª, 1089ª, 1090ª, 1091ª, 1092ª, 1093ª, 1094ª, 1095ª, 1096ª, 1097ª, 1098ª, 1099ª, 1100ª, 1101ª, 1102ª, 1103ª, 1104ª, 1105ª, 1106ª, 1107ª, 1108ª, 1109ª, 1110ª, 1111ª, 1112ª, 1113ª, 1114ª, 1115ª, 1116ª, 1117ª, 1118ª, 1119ª, 1120ª, 1121ª, 1122ª, 1123ª, 1124ª, 1125ª, 1126ª, 1127ª, 1128ª, 1129ª, 1130ª, 1131ª, 1132ª, 1133ª, 1134ª, 1135ª, 1136ª, 1137ª, 1138ª, 1139ª, 1140ª, 1141ª, 1142ª, 1143ª, 1144ª, 1145ª, 1146ª, 1147ª, 1148ª, 1149ª, 1150ª, 1151ª, 1152ª, 1153ª, 1154ª, 1155ª, 1156ª, 1157ª, 1158ª, 1159ª, 1160ª, 1161ª, 1162ª, 1163ª, 1164ª, 1165ª, 1166ª, 1167ª, 1168ª, 1169ª, 1170ª, 1171ª, 1172ª, 1173ª, 1174ª, 1175ª, 1176ª, 1177ª, 1178ª, 1179ª, 1180ª, 1181ª, 1182ª, 1183ª, 1184ª, 1185ª, 1186ª, 1187ª, 1188ª, 1189ª, 1190ª, 1191ª, 1192ª, 1193ª, 1194ª, 1195ª, 1196ª, 1197ª, 1198ª, 1199ª, 1200ª, 1201ª, 1202ª, 1203ª, 1204ª, 1205ª, 1206ª, 1207ª, 1208ª, 1209ª, 1210ª, 1211ª, 1212ª, 1213ª, 1214ª, 1215ª, 1216ª, 1217ª, 1218ª, 1219ª, 1220ª, 1221ª, 1222ª, 1223ª, 1224ª, 1225ª, 1226ª, 1227ª, 1228ª, 1229ª, 1230ª, 1231ª, 1232ª, 1233ª, 1234ª, 1235ª, 1236ª, 1237ª, 1238ª, 1239ª, 1240ª, 1241ª, 1242ª, 1243ª, 1244ª, 1245ª, 1246ª, 1247ª, 1248ª, 1249ª, 1250ª, 1251ª, 1252ª, 1253ª, 1254ª, 1255ª, 1256ª, 1257ª, 1258ª, 1259ª, 1260ª, 1261ª, 1262ª, 1263ª, 1264ª, 1265ª, 1266ª, 1267ª, 1268ª, 1269ª, 1270ª, 1271ª, 1272ª, 1273ª, 1274ª, 1275ª, 1276ª, 1277ª, 1278ª, 1279ª, 1280ª, 1281ª, 1282ª, 1283ª, 1284ª, 1285ª, 1286ª, 1287ª, 1288ª, 1289ª, 1290ª, 1291ª, 1292ª, 1293ª, 1294ª, 1295ª, 1296ª, 1297ª, 1298ª, 1299ª, 1300ª, 1301ª, 1302ª, 1303ª, 1304ª, 1305ª, 1306ª, 1307ª, 1308ª, 1309ª, 1310ª, 1311ª, 1312ª, 1313ª, 1314ª, 1315ª, 1316ª, 1317ª, 1318ª, 1319ª, 1320ª, 1321ª, 1322ª, 1323ª, 1324ª, 1325ª, 1326ª, 1327ª, 1328ª, 1329ª, 1330ª, 1331ª, 1332ª, 1333ª, 1334ª, 1335ª, 1336ª, 1337ª, 1338ª, 1339ª, 1340ª, 1341ª, 1342ª, 1343ª, 1344ª, 1345ª, 1346ª, 1347ª, 1348ª, 1349ª, 1350ª, 1351ª, 1352ª, 1353ª, 1354ª, 1355ª, 1356ª, 1357ª, 1358ª, 1359ª, 1360ª, 1361ª, 1362ª, 1363ª, 1364ª, 1365ª, 1366ª, 1367ª, 1368ª, 1369ª, 1370ª, 1371ª, 1372ª, 1373ª, 1374ª, 1375ª, 1376ª, 1377ª, 1378ª, 1379ª, 1380ª, 1381ª, 1382ª, 1383ª, 1384ª, 1385ª, 1386ª, 1387ª, 1388ª, 1389ª, 1390ª, 1391ª, 1392ª, 1393ª, 1394ª, 1395ª, 1396ª, 1397ª, 1398ª, 1399ª, 1400ª, 1401ª, 1402ª, 1403ª, 1404ª, 1405ª, 1406ª, 1407ª, 1408ª, 1409ª, 1410ª, 1411ª, 1412ª, 1413ª, 1414ª, 1415ª, 1416ª, 1417ª, 1418ª, 1419ª, 1420ª, 1421ª, 1422ª, 1423ª, 1424ª, 1425ª, 1426ª, 1427ª, 1428ª, 1429ª, 1430ª, 1431ª, 1432ª, 1433ª, 1434ª, 1435ª, 1436ª, 1437ª, 1438ª, 1439ª, 1440ª, 1441ª, 1442ª, 1443ª, 1444ª, 1445ª, 1446ª, 1447ª, 1448ª, 1449ª, 1450ª, 1451ª, 1452ª, 1453ª, 1454ª, 1455ª, 1456ª, 1457ª, 1458ª, 1459ª, 1460ª, 1461ª, 1462ª, 1463ª, 1464ª, 1465ª, 1466ª, 1467ª, 1468ª, 1469ª, 1470ª, 1471ª, 1472ª, 1473ª, 1474ª, 1475ª, 1476ª, 1477ª, 1478ª, 1479ª, 1480ª, 1481ª, 1482ª, 1483ª, 1484ª, 1485ª, 1486ª, 1487ª, 1488ª, 1489ª, 1490ª, 1491ª, 1492ª, 1493ª, 1494ª, 1495ª, 1496ª, 1497ª, 1498ª, 1499ª, 1500ª, 1501ª, 1502ª, 1503ª, 1504ª, 1505ª, 1506ª, 1507ª, 1508ª, 1509ª, 1510ª, 1511ª, 1512ª, 1513ª, 1514ª, 1515ª, 1516ª, 1517ª, 1518ª, 1519ª, 1520ª, 1521ª, 1522ª, 1523ª, 1524ª, 1525ª, 1526ª, 1527ª, 1528ª, 1529ª, 1530ª, 1531ª, 1532ª, 1533ª, 1534ª, 1535ª, 1536ª, 1537ª, 1538ª, 1539ª, 1540ª, 1541ª, 1542ª, 1543ª, 1544ª, 1545ª, 1546ª, 1547ª, 1548ª, 1549ª, 1550ª, 1551ª, 1552ª, 1553ª, 1554ª, 1555ª, 1556ª, 1557ª, 1558ª, 1559ª, 1560ª, 1561ª, 1562ª, 1563ª, 1564ª, 1565ª, 1566ª, 1567ª, 1568ª, 1569ª, 1570ª, 1571ª, 1572ª, 1573ª, 1574ª, 1575ª, 1576ª, 1577ª, 1578ª, 1579ª, 1580ª, 1581ª, 1582ª, 1583ª, 1584ª, 1585ª, 1586ª, 1587ª, 1588ª, 1589ª, 1590ª, 1591ª, 1592ª, 1593ª, 1594ª, 1595ª, 1596ª, 1597ª, 1598ª, 1599ª, 1600ª, 1601ª, 1602ª, 1603ª, 1604ª, 1605ª, 1606ª, 1607ª, 1608ª, 1609ª, 1610ª, 1611ª, 1612ª, 1613ª, 1614ª, 1615ª, 1616ª, 1617ª, 1618ª, 1619ª, 1620ª, 1621ª, 1622ª, 1623ª, 1624ª, 1625ª, 1626ª, 1627ª, 1628ª, 1629ª, 1630ª, 1631ª, 1632ª, 1633ª, 1634ª, 1635ª, 1636ª, 1637ª, 1638ª, 1639ª, 1640ª, 1641ª, 1642ª, 1643ª, 1644ª, 1645ª, 1646ª, 1647ª, 1648ª, 1649ª, 1650ª, 1651ª, 1652ª, 1653ª, 1654ª, 1655ª, 1656ª, 1657ª, 1658ª, 1659ª, 1660ª, 1661ª, 1662ª, 1663ª, 1664ª, 1665ª, 1666ª, 1667ª, 1668ª, 1669ª, 1670ª, 1671ª, 1672ª, 1673ª, 1674ª, 1675ª, 1676ª, 1677ª, 1678ª, 1679ª, 1680ª, 1681ª, 1682ª, 1683ª, 1684ª, 1685ª, 1686ª, 1687ª, 1688ª, 1689ª, 1690ª, 1691ª, 1692ª, 1693ª, 1694ª, 1695ª, 1696ª, 1697ª, 1698ª, 1699ª, 1700ª, 1701ª, 1702ª, 1703ª, 1704ª, 1705ª, 1706ª, 1707ª, 1708ª, 1709ª, 1710ª, 1711ª, 1712ª, 1713ª, 1714ª, 1715ª, 1716ª, 1717ª, 1718ª, 1719ª, 1720ª, 1721ª, 1722ª, 1723ª, 1724ª, 1725ª, 1726ª, 1727ª, 1728ª, 1729ª, 1730ª, 1731ª, 1732ª, 1733ª, 1734ª, 1735ª, 1736ª, 1737ª, 1738ª, 1739ª, 1740ª, 1741ª, 1742ª, 1743ª, 1744ª, 1745ª, 1746ª, 1747ª, 1748ª, 1749ª, 1750ª, 1751ª, 1752ª, 1753ª, 1754ª, 1755ª, 1756ª, 1757ª, 1758ª, 1759ª, 1760ª, 1761ª, 1762ª, 1763ª, 1764ª, 1765ª, 1766ª, 1767ª, 1768ª, 1769ª, 1770ª, 1771ª, 1772ª, 1773ª, 1774ª, 1775ª, 1776ª, 1777ª, 1778ª, 1779ª, 1780ª, 1781ª, 1782ª, 1783ª, 1784ª, 1785ª, 1786ª, 1787ª, 1788ª, 1789ª, 1790ª, 1791ª, 1792ª, 1793ª, 1794ª, 1795ª, 1796ª, 1797ª, 1798ª, 1799ª, 1800ª, 1801ª, 1802ª, 1803ª, 1804ª, 1805ª, 1806ª, 1807ª, 1808ª, 1809ª, 1810ª, 1811ª, 1812ª, 1813ª, 1814ª, 1815ª, 1816ª, 1817ª, 1818ª, 1819ª, 1820ª, 1821ª, 1822ª, 1823ª, 1824ª, 1825ª, 1826ª, 1827ª, 1828ª, 1829ª, 1830ª, 1831ª, 1832ª, 1833ª, 1834ª, 1835ª, 1836ª, 1837ª, 1838ª, 1839ª, 1840ª, 1841ª, 1842ª, 1843ª, 1844ª, 1845ª, 1846ª, 1847ª, 1848ª, 1849ª, 1850ª, 1851ª, 1852ª, 1853ª, 1854ª, 1855ª, 1856ª, 1857ª, 1858ª, 1859ª, 1860ª, 1861ª, 1862ª, 1863ª, 1864ª, 1865ª, 1866ª, 1867ª, 1868ª, 1869ª, 1870ª, 1871ª, 1872ª, 1873ª, 1874ª, 1875ª, 1876ª, 1877ª, 1878ª, 1879ª, 1880ª, 1881ª, 1882ª, 1883ª, 1884ª, 1885ª, 1886ª, 1887ª, 1888ª, 1889ª, 1890ª, 1891ª, 1892ª, 1893ª, 1894ª, 1895ª, 1896ª, 1897ª, 1898ª, 1899ª, 1900ª	

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 7.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de seguridad para los productos pesqueros y acuáticos mar encuestado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SAN/PE, y sus modificaciones.

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuáticas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 1, 3 y 11.2 de la NTP 204-018-2015.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso correspondiente, 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 sus Reglamentos, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2016-SA y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas en la nueva etiqueta, 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 debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no podrá 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

40

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA DE POLLO CONGELADA
Denominación técnica : PERNITA (PIERNA SIN ENCUENTRO Y/O MUSLO) DE POLLO CONGELADA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna de pollo congelada se obtiene de cortar la pierna completa a través de la unión entre la tibia y el fémur, se retira el muslo. La pierna está conformada por la tibia, peroné, rótula y los músculos asociados. Puede o no tener piel. El corte es sometido a un proceso de congelación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La pierna de pollo congelada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201-054-2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201-054-2023. La pierna de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna de pollo congelada debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Característico del pollo	
Olor	Sin olores y exento de cualquier olor anormal	NTP 201-054-2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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

2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1302, Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.3 de la norma Codex CXG 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3 Rotulado
El rotulado de los envases de pierna de pollo congelada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXG 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

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

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Calidad**
El mondongo congelado debe provenir de animales sanos, lambrados bajo inspección veterinaria y de plantas lambradoras o carnales autorizadas por la Autoridad Sanitaria. Solo se pueden comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Fauna de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

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

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Aspecto general	Superficie brillante, maldado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CARNÍFICOS, Definición, clasificación y requisitos de carcasas y carnes de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores anormales	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, hasta la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o conado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros, indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de res - mondongo congelado, conado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

1 Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

[Handwritten signature]

2.2. Envase y/o empaque
El envase y empaque deben ser nuevos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben contener obores a sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y al almacenarlo, no debe haber riesgo sobre la integridad, según la legislación en el numeral 9 de la NTP 201.655-2021.
El diseño y los materiales de empaque deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar olores y permitir un transporte apropiado. Los materiales para el empaque no deben ser tóxicos ni representar un riesgo para la inocuidad y la calidad de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y transporte que se lo indicado en el numeral 7.2.3 del código de prácticas Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

2.3. Rotulado
Los proveedores de los deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante el etiquetado, documentación e información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados, 1ª Edición, Aduana, debe cumplir con los requisitos establecidos específicamente en la norma CXC 1-1965 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preservados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.655-2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, empaquetador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado al Procesamiento Plenario de Alimentos Atrapados y Plenos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (versión específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa del contrato) esta información que consiste en estar rotulado. La información adicional que se solicite no puede modificar las alitudes del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inverso
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA
- Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA
- Unidad de medida : 1 LITRO DE GALLINA es el óvulo completamente evolucionado de la especie, Gallina, gallinas, constituido por cascara, membranas, cáscara de aire, clara, chalazas, yema y germe.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El huevo de gallina calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.															
Olor	Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor	Característico															
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quiebras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que afecten la apariencia.- Limpio y seco- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación centrada vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:															
	<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Super chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 - 55,95 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,95 - 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 - 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 - 72,22 g</td></tr><tr><td>Super Jumbo</td><td>> 72,22</td></tr></table>	Tamaño	Peso	Super chico	< 50 g	Chico	50 - 55,95 g	Mediano	55,95 - 62,5 g	Grande	62,5 - 68,88 g	Jumbo	68,88 - 72,22 g	Super Jumbo	> 72,22	NTP 011.210-2019 HUEVOS. Huevos de gallina, y requisitos de clasificación. Edición 2.
Tamaño	Peso															
Super chico	< 50 g															
Chico	50 - 55,95 g															
Mediano	55,95 - 62,5 g															
Grande	62,5 - 68,88 g															
Jumbo	68,88 - 72,22 g															
Super Jumbo	> 72,22															
	Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las especificaciones de peso mínimo.															
Cáscara	Integra, seca, puede tener ligeras manchas (material orgánico) y/o aspecto poroso en la superficie.															
Cámara de aire	Su altura no excederá los 10 mm															
Yema	Ligeramente móvil															
Clara	Transparente y con poca firmeza.															
Huevos quillados o rotos en destino	Máximo 2,60%															



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria (SENASA), autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, Decreto Supremo N° 024-2011-A5, y sus modificaciones.

Precisión 4: La calidad conviene deber precisar en las bases (sección "significa", topodistintivos) términos numeral 2 (yo propongo del contrario) el color y tamaño del hueco de galleta calidad superior (repartido, de acuerdo a lo establecido en el presente) Fila Técnica, por ejemplo: Hueco de galleta calidad superior, de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envasado y/o embalaje

Los aporados del nuevo día pellean calidos, segundio dehen ser durmido, segundio dehen ser resistentes, que no transmitan dures, cobres o salones coliticos, que protejan el metodo de costra la roure, que permitan la ventilacion al producto y colocados verticalmente, y en caso de ser readaptados (sido de molinos), dehen ser lavados y desinfectados antes de su uso con grande ahinverencia, segun el numeral 9.1 de la NTE N° 17-2015.

Proposición 2. La entidad convocante debería indicar en las bases (símbolo específico, información económica, etc.) los datos que se desearían para el análisis. Asimismo, podría indicarse las características del lote de tales como: material, peso, tipo de cerrado, elemento que se haya verificado en estas características asegurar la puntualidad de los datos.

2.3. Rotulado

El rolado del Puerto de Gofina calidad segunda debe cumplir con los disposiciones existentes en la NTP 209.036:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1 de la NTP 011.219:2015.

nombrés del producto:

carretera, verificado a o cruzón social y domicilio fiscal del productor o consumidor;

una elección por caso y representación.

certificación por peso y presentación;
número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por
SESAE.

GENASA

Farbe des vergrünigten
Blutes.

fecha de ocurrencia.

debe (puede ser la fecha del vencimiento).

contenuto nel n. 6 del mese di ottobre:

instrucciones para su conservación.

Precisión 3. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección especial), especificaciones técnicas número 2 y/o ítem del contrato, otra información que considere debe estar incluida. La información adicional que se solicite en planta especificar las características del bien/servicio en numeral 2.1 de la presente. Aclaro que:

2.4. Inserto

Application

Precisión 4: No aplica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICA

ARROZ PILADO SUPERIOR

1. Die Eltern

El producto a adquirir será Arroz pilado superior de la especie Oryza sativa L. de grado 2 superior de clase mediano (longitud del grano de 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm), según las especificaciones de su ficha técnicas.

El tiempo de vida útil será de 6 meses; la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén, el cual deberá coincidir con el registro sanitario.

2. Envase, embalaje y/o rotulado

Enzyme

Envaseado en sacos de 50 Kg. De Polipropileno tejido de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (fratamiento) y transporte. No deberán transmitirse al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

La estructura de envase Polipropileno: Sacos Transparentes, tejido y cosido con hilo pable encañonado de 10 cm. anterior y posterior al trazo cosido del saco. Medidas del envase: ancho 60 cm por largo de 100 cm.

WISSEQUIN

No corresponde

Producers

Rollado
La información se entregará en varios rollos con el rollo del producto así:

- * La información mínima que debe contener el rotulado.
- * Nombre del producto (Araz Super).
- * Forma en que se presenta.
- * Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- * Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- * Código o clave del lote.
- * Fecha de vencimiento.
- * Número del Registro Sanitario.
- * País donde se elaboró el producto
- * Condiciones de conservación.
- * El rótulo se consignará en todo el envase do presente de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no con el rozamiento ni manipuleo.

3. Transporte y almacenamiento

Transwell

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

Almacenamiento

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se preserve su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo establecido en el artículo V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones; y en la NTS N° 114-MINSA/PI/CESA-V.04, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 068-2015/MINSA.

Para la verificación y muestreo de los productos el poster entregará un adicional de 5 kilos por entrega.

4. Certificación obligatoria

- Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo proveedor sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Co-operation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Multio del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- 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.

FRIJOL CABALLERO, FRIJOL PANAMITO, FRIJOL CANARIO, FRIJOL BAYO, FRIJOL CASTILLA, PALLAR BEBE, ARVEJA PARTIDA, LENTEJA Y GARBANZO

1. Del bien

- o Frijol Caballero: Calidad 2 - Superior
- o Frijol Panamito: Calidad 2 - Superior
- o Frijol Bayo: Calidad 2 - Superior
- o Frijol Canario: Calidad 2 - Superior
- o Frijol Castilla: Calidad 2 - Superior
- o Pallar bebe: Calidad 2 - Superior
- o Arveja partida: Calidad 2 - Superior
- o Lenteja: Calidad 2 - Superior de calibre (tamaño) 1
- o Garbanzo: Calidad 2 - Superior

Del tiempo de vida útil será de 6 meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén, el cual deberá de coincidir con el registro sanitario.

2. Envase, empaque y rotulado

Envase

El producto deberá ser envasado en sacos de 25 Kg. de Polipropileno tejido de primer uso, que permitan mantener sus características y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. No deberán transferir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

La estructura del envase de Polipropileno será: Saco Transparente, tejido y cosido con hilo pabilo de Cota encadenada 10 cm. anterior y posterior al tramo cosido del saco.

Embalaje
No corresponde

Rotulado

Los envases además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 208 038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicado como "Lenteja"
- El grado de calidad: "Segunda"
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador, o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Transporte y almacenamiento

Transporte

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

Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OI/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIALA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

Para la verificación y muestreo de los productos el postor entregará un adicional de 5 kilos por entrega, debe estar refrendado por una declaración jurada como documento de presentación obligatoria.

4. Certificación obligatoria

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

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

HUEVO DE GALLINA

1. Del bien

Huevo de Gallina Calidad Segunda de Color Pardo y tamaño Mediano (55,55 - 62,5 g.), es de mencionar que los establecimientos de los postores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados, deben contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables. Al mismo, los procesos primarios contemplados en la planta de procesamiento deberán de ser los siguientes: selección, pesado, etiquetado y envasado.

El tiempo de vida útil será de 20 días, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén y que debe estar impresa en cada huevo.

2. Envasado, embalaje y rotulado

Envaso

Presentación en paquetes de 10 Kg. de peso total aproximado, contenido en planchas o bandejas de cartón prensado, empaquetado y amarrado con cinta plástica o soguilla de material sanitario que cumple la función de mantener compacta y unida las planchas o bandejas para su fácil transporte. Todos los materiales del envaso y amarrado deberán de ser de primer uso.

Embalaje:

No corresponde



[Handwritten signature]



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OI/CS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

Rotulación

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Fecha de caducidad.
- Lote (puede ser la fecha de vencimiento).

3. Transporte y almacenamiento

Transporte

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

Almacenamiento

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

Para la verificación y muestreo de los productos el postor entregará un adicional de 5 kilos por entrega, debe estar refrendado por una declaración jurada como documento de presentación obligatoria.

4. Certificación obligatoria

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

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

ACEITE VEGETAL

1. Del bien
Los aceites vegetales comestibles guarden ser:
a) Mista (constituido por la mezcla de aceites puros) o
b) Puro (aceite proveniente de una sola materia prima)
La vida útil del producto será de 6 meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén. Asimismo, debe coincidir con el registro sanitario.
2. Envase, empaque y rotulado
Envase:
Presentaciones: Envase de plástico PE de alta densidad transparente, con tapa PE de primer uso, de 1.00 litro de contenido.
Empaque:
Cajas de cartón corrugado de primer uso o bandejas de cartón corrugado cubierta por material termo encostrable. El envase secundario deberá ser resistente y permitir el almacenamiento del producto y deberá de contener 12 unidades, sellado con cinta.
Rotulado
La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:
• Nombre del producto.
• Forma en que se presenta.
• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
• Volumen en litros del producto envasado.
• Peso neto del producto envasado.
• Nombre, razón social y dirección del fabricante.
• Código o clave del lote.
• Fecha de vencimiento.
• Número del Registro Sanitario.
• País donde se elaboró el producto.
• Condiciones de conservación.
El rótulo deberá estar consignado en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desmenuzarse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

3. Transporte y Almacenamiento

Transporte
Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo



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

Para la verificación y muestra de los productos, el proveedor entregará un adicional de 4 litros por entrega, debe estar rotulado por una declaración jurada como documento de presentación obligatorio.

4. Certificación Obligatoria

• Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo 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 Multilateral del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).

• 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.

FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

1. Del bien

El producto a adquirir es Filete de Caballa en Aceite vegetal comestible calidad extra.
La vida útil del producto será de (12) doce meses como mínimo, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén. Asimismo, debe coincidir con el registro sanitario.



2. Envasado, empaque y rotulado

Envasado
Envasado en lata de 0.170 Kg., el producto deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001-1980 (Revisada el 2016). El envaso deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del producto, por ejemplo:
* Envasos de hojalata rotulados:

Contenido	Tipo de envase	Peso neto (g)	Peso acumulado (g)
Filete de Caballo en aceite vegetal's lb. Tuna (170 g)		170	170

Rotulado:
- Presión de vacío: El Proveedor deberá garantizar un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental.

Tipo de envase	Presión de vacío (*)	
	Altura <= 2 000 m s.n.m	Altura > 2 000 m s.n.m
	Temperatura y/o	Temperatura y/o
	Temperatura <= 28°C	Temperatura > 28°C
Envase rotundo	Mínimo 3 pulgadas de Hg	Incrementar al menos 0.5 pulgadas de Hg (12.7 mm de Hg)

Rotulado
(*) De acuerdo a las condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental de la zona donde se ubica el producto.

Embalaje
Cajas de cartón corrugado de primer uso, el embalaje deberá ser resistente y permitir el apilamiento del producto y deberá de contener 48 unidades la cual deberá de estar sellado.

Rotulado

Los envases deberán llevar rotulado siguiente, en berno distanciado, lo indicado en la Norma Técnica Peruana "MAP 001, 1995 Productos Envasados, Rotulados", en el Art. 18º del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura" (D.S. N° 040-2001-PE), así como el numeral 15 de la NTP 204.001-2011 (Revisado el 2016) y el párrafo de Registro sanitario. El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria según el diseño indicado en el anexo N° 03 por la Municipalidad, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento o manipuleo.

3. Transporte y almacenamiento

Transporte

Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.

Almacenamiento
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.
Para la verificación y muestreo del producto, se deberá de entregar un adicional de 5 unidades en cada ejemplar.

4. Certificación obligatoria

* Un "Certificado de Conformidad, Certificado de Inspección o Informe de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien - Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esto, con acreditación en otro país cuya acreditación sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAC) o del International Laboratory Accreditation Forum (ILAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAC).
* 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.

PIERNA DE POLLO CONGELADO

Del bien

Pierna de pollo congelado a -18°C, y de peso promedio de cada pierna será entre 330 a 350 gr., y deberá de ser de procedencia nacional.

Características Organolépticas

- * Aspecto: Buena conformación de la pierna, la pieza solo incluye la parte inferior de la pata sin entrepierna (muslo), sin golpes o hematomas, y ser aprobado mediante inspección visual.
- * Color: propio del pollo
- * Sabor: característico del pollo
- * Olor: sin ninguna presencia de olor feo.
- * Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.



Handwritten signature in blue ink.



- * Cantidad: Cuido congelado
 - * pH: De 5.8 a 5.5
- Características Microbiológicas (especificar en el ítem):
La carne de ave congelada deberá cumplir con las requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	C	Limita por gr. de	lí
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /	---
					25 g o ml.	

Fuente: (SM N° 615-2003-SAN/DIA)

El tiempo de vida útil sura de 12 meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén, el cual deberá de coincidir con el registro sanitario y que deberá de estar en un lugar de procesamiento primarios de curado, seleccionando, envasado y congelado.

2. Envase, empaque y rotulado

Envase:

Embalado y Etiquetado en bolsa de polietileno de manera a granel y de peso total aproximado de 5.00 Kg.

Embalaje
No corresponde

Rotulado

Cumplir con la NTP 201.004, 2001: Carne y Productos Carnicos, Aviso de Consumo.

En la etiqueta rotulada se indicará claramente:

- * Nombre o denominación del producto.
- * Número de Registro Sanitario del producto.
- * Código o clave del lote.
- * Nombre y dirección del fabricante, y/o distribuidor.
- * Peso neto.
- * Fecha de producción y vencimiento
- * Condiciones de conservación.
- * Declaración de ingredientes y alérgenos empleados en la elaboración, según corresponda.



3. Transporte y almacenamiento:

Transporte:

Los vehículos que transportan alimentos congelados, primarios que requieren refrigeración o congelación, deben estar equipados con dispositivos externos

apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

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

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Agrícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

Almacenamiento:

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

Para la verificación y muestreo del producto, se deberá de entregar un adicional de 5 Kg. en cada entrega.



Certificados:

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

- * En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL, y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá

presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con envases rotulados en laboratorios acreditados que confirmen 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.

MONDOMONGO DE RES CONGELADO

1. Del bien

Mondomongo de Res - Mondomongo congelado, cortado en piezas enteras, de dimensiones 20 cm x 35 cm, por 1 cm, de espesor aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C, y no deberá de ser de procedencia nacional.

Características Organolépticas

- Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conservación.
- Color: Amarillo claro característico.
- Olor: Sin olores y olores de cualquier olor animal.
- Consistencia: Firme y plástica al tacto y presión del dedo.

Características Microbiológicas

Análisis Microbiológico					
Agente microbiano	Categoría	n	c	Límite por gr	
				m	M
Aerobios Mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 ⁶
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia

El tiempo de vida útil será de 6 meses, la misma que se deberá de considerar a partir de la fecha de ingreso al almacén, el cual deberá de coincidir con el registro sanitario.

2. Envase, embalaje y rotulado

Envasado
Embalsado a granel y etiquetado en bolsa téx polietileno de contenido de peso aproximado de 5.00 kg, de primera calidad, en perfecto estado de conservación.

Embalaje
No corresponde

Rotulado

Cumple con la NTP 200.038: 2019; Alimentos envasados, según la legislación nacional vigente. En la etiqueta rotulada se indicará claramente:
• Nombre o denominación del producto.



- Número de Registro Sanitario del producto.
- Código o clave del lote.
- Nombre y dirección del fabricante, y/o distribuidor.
- Peso neto.
- Fecha de producción y vencimiento
- Condiciones de conservación.
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración, según corresponda.

3. Transporte y almacenamiento

Transporte.

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

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

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

Almacenamiento.

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



Para la verificación y muestreo del producto, se deberá de entregar un adicional de 5 Kg. en cada entrega.

A. Certificación:

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

* En caso no se emita en el país el documento antes indicado, la cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuyo 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.

VII. CANTIDAD DE ALIMENTOS A ADQUIRIR

De conformidad al Acta del Comité de Gestión Local Distrital del PCA en cuanto a los granos por ración siendo estas de 150 gr. de cereal, 20 gr. de menestra, 20 gr. de producto animal y 10 gr. de grasa, se realizó la proyección para la atención en el presente año, la cual se hará en una sola entrega, para tal efecto en los cuadros siguientes se expresa la cantidad para la adquisición.

A continuación, se detallan las cantidades de los alimentos a adquirir según los valores referenciales indicados para la atención de los años 2023 y 2024:

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A ADQUIRIR

PRODUCTO	CALIDAD	CANTIDAD	ENVASADO (PRESENTACION)	PESO DE ENVASADO
ARROZ PILADO SUPERIOR	Clase mediano, Grado 2-superior	554,400.00 Kg.	Saco	50.00 Kg
ACEITE VEGETAL (Lts.)	Aceite Vegetal	36,764.00 L.	Botella	1.00 L.
FRIJOL				
CABALLERO	Calidad 2 superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
FRIJOL BAYO	Calidad 2 superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
FRIJOL PANAMITO	Calidad 2 superior	11,600.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
FRIJOL CANARIO	Calidad 2 superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
FRIJOL CASTILLA	Calidad 2 superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
ARVEJA PARTIDA	Calidad 2 superior	11,600.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
LENTEJA	Calidad 2 superior	11,600.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
PALLAR BEBE	Calidad superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
GARBANZO	Calidad 2 superior	5,800.00 Kg.	Saco	20.00 Kg
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL	Calidad extra	34,130 Latas	Lata	0.170 Kg
HUEVO DE GALLINA	Calidad segunda de color Pardo tamaño Mediano	22,960.00 Kg.	Paquete	10.00 Kg
PIERNA DE POLLO CONGELADO	Congelado a -18°C	28,630.00 Kg.	Bolsa	5.00 Kg.
MONDONGO DE RES CONGELADO	Congelado a -18°C	5,800.00 Kg.	Bolsa	5.00 Kg.

VIII. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Forma de Entrega



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OLCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

El reparto correspondiente a la canasta de alimentos se realizará en cada uno de los centros de acopio indicados en el Anexo N° 1 y la entrega se hará directamente a cada responsable del Comedor popular, según el siguiente procedimiento:

1. El proveedor deberá transportar los alimentos en 4 vehículos con la totalidad de los alimentos para cada uno de los CDA, a las oficinas del almacén Central de la Municipalidad de Los Olivos con la documentación obligatoria para el control de calidad respectivo y su posterior conformidad.
2. El control de calidad de los alimentos el cual consiste en la verificación de la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las características requeridas por la SGPS, será realizado por el supervisor de Control de calidad del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), el cual será mediante un análisis Organoléptico y pesado de los alimentos y en concordancia a los certificados de calidad entregados en cada reparto, el representante del proveedor podrá estar presente en el momento del control. Si algunos alimentos son observados en dicho control, este se rechazará y se levantará el acta correspondiente, indicando que dicho alimento deberá de ser cambiado según el plazo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado en su artículo 168.4, vencido el plazo se procederá al cumplimiento de la penalidad correspondiente.
3. Dada la conformidad se procederá al transporte de los alimentos, en latas movilizadas conteniendo la totalidad de dichos alimentos para cada uno de los centros de acopio CDA. En el caso del traslado de los alimentos cargados, éste se realizará en movilizadas frigoríficas que contenga el alimento a una temperatura de -18 °C, para que de manera simultánea se haga su entrega a cada uno de los 4 centros de acopio.
4. En cada uno de los 4 Centros de acopio simultáneamente se procederá a la entrega de los alimentos a cada responsable del Comedor popular por el personal de la empresa debidamente presentado y con vestimenta apropiada que los identifique como personal de la empresa proveedora, dicha entrega estará supervisada por un supervisor de la SGPS.
5. Cumplada la entrega de los alimentos en cada CDA, se procederá a terminar el reparto con el visto bueno del responsable del PCA en la SGPS, de haber todavía alimento en los camiones producto del no reparto, estos se internarán en las oficinas de la SGPS, dándose así por culminado la entrega mensual de los alimentos de dicho programa.
6. Los alimentos no entregados serán almacenados en la SGPS como se indica en el punto número 5, pero en caso que dicho almacén provisional no brinde las condiciones necesarias el área usuaria podrá realizar un acta de custodia a fin de que el proveedor resguarde los alimentos hasta que la SGPS lo requiera.

Cantidad a entregar

La cantidad de alimento a entregar en cada fecha establecida en el anexo N° 02 la cual está conformada de arroz, menestra, aceite vegetal y PCA (Producto de origen animal) será determinada por la Sub-Gerencia de Programas Sociales y resguarda con una semana de anticipación al proveedor vía correo electrónico, como a la Sub-Gerencia de Logística para la emisión de la orden de compra.

Plazo de entrega



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/OLCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

- Recepción del producto por parte del Almacén Central de la Municipalidad Distrital de Los Olivos y del área usuaria junto con la guía de remisión.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, en este caso la Sub-Gerencia de Programas Sociales e informe de la Gerencia de Participación Vecinal, emitiendo la conformidad de la prestación elegida.
- Contribuyente de Imp.
- Certificados de Calidad.

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 reconocimiento de los intereses legales correspondientes conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley y en el artículo 149 del Reglamento.

Registro de los pagos

No aplica para la presente adquisición

Otras Penalidades aplicables:

Si el proveedor incurre en retraso en la entrega de los alimentos para el inicio de las entregas. (Según lo indicado en el plazo de entrega) a los puntos de acopio del contrato, la municipalidad de Los Olivos le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada hora de retraso, de acuerdo al siguiente cuadro:

Otras penalidades		
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Procedimiento
1	Una hora de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	Por cada ocasión que se produzca, según informe del Especialista del PCA
2	Dos horas de retraso en la recepción para su control de calidad y posterior reparto	Por cada ocasión que se produzca, según informe del Especialista del PCA

Nota: La penalidad indicada es por un máximo de 2 horas de retraso, pasado dicho tiempo no se reconocerá el retraso y se considerará como un día de retraso del mismo y se aplicará la sanción a establecer en el contrato.

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.

Disposiciones finales:

Todos los demás aspectos no contemplados en las especificaciones técnicas formuladas por la Subgerencia de Sub-Gerencia de Programas Sociales, se regirán según lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, y demás disposiciones legales vigentes.

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

ANEXO N° 01

C.O.A	ZONA	DIRECCIÓN
01	GARIBAY ALCIDES CAMERON	Mz. C-311 U.A.N.H.I. Daniel Alcides Carrion
02	COMEDOR VIRGEN DE LA PUERTA DE COVIDA	MZ. N.L.T. 39 COOP. MANISCAL GAMARRA
03	ARMANDO VILLANUEVA DEL CAMPO	Mz. 41-A.U. 07 A.N.H.I. Armando Villanueva del Campo
04	SAN MARTIN DE PORRES	Mz. 197 L.L. 9 Sector: 1 A.A.H.H. San Martin de Porres



Handwritten signatures in blue ink.

ANEXO N° 02

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS 2023

Entreg	Fecha de entrega	Cantidad de alimento a Entregar
1	Al día siguiente de firmado el Contrato	La cantidad alimentaria confirmada por arroz, menestra, aceite y POA será determinada por la SGPS
2	05/Junio	
3	05/Julio	
4	07/Agosto	
5	05/Septiembre	
6	05/Octubre	
7	06/Noviembre	
8	04/Diciembre	

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS 2024

Entreg	Fecha de entrega	Cantidad de alimento a Entregar
1	05/Abril	La cantidad alimentaria confirmada por arroz, menestra, aceite y POA será determinada por la SGPS
2	06/Mayo	
3	05/Junio	
4	05/Julio	
5	05/Agosto	
6	06/Septiembre	
7	07/Octubre	
8	05/Noviembre	
9	04/Diciembre	



ANNEXE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
PROYECTO CASCALLERO
PROYECTO PAPA

UNIDAD DE LA EMPRESA - PROCESADOR DE ALIMENTOS
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS S.A.S.

GOBIERNO REGIONAL DE TACNA
TACNA, 01 DE JULIO DE 2023

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
LENTICIA
CASA DE LA EMPRESA

UNIDAD DE LA EMPRESA - PROCESADOR DE ALIMENTOS
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS S.A.S.

GOBIERNO REGIONAL DE TACNA
TACNA, 01 DE JULIO DE 2023

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS

PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA
LENTICIA
CASA DE LA EMPRESA

UNIDAD DE LA EMPRESA - PROCESADOR DE ALIMENTOS
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS S.A.S.

GOBIERNO REGIONAL DE TACNA
TACNA, 01 DE JULIO DE 2023

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***

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

REQUISITOS DE HABILITACIÓN



Asimismo, deberá de presentar como requisito de habilitación los siguientes documentos:

PRODUCTO: ARROZ PILADO SUPERIOR

* Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

* Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprobación norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

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

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

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

* Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones.

* Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprobación norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

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

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

* Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/IOCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

PRODUCTO: FRÍJOL CABALLERO CALIDAD 2 - SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: PRODUCTO: FRÍJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: FRÍJOL PANAMITO CALIDAD 2-SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2- SUPERIOR

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

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.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLIVOS
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°002-2023-MD/IOCS - ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS
PARA LOS COMEDORES POPULARES Y ADULTOS EN RIESGO (PCA) AÑOS 2023 - 2024

PRODUCTO: FRÍJOL CASTILLA CALIDAD 2- SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: PALLAR BEBE CALIDAD 2- SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2- SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR CALIBRE (TAMAÑO) 1

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

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

Handwritten signatures in blue ink.

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

PRODUCTO: GARBANZO CALIDAD 2- SUPERIOR

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

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

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

PRODUCTO: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA

- * 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 Acuáticas 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

PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA

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

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

PRODUCTO: PIERNA DE POLLO CONGELADO

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

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

PRODUCTO: MONDONGO DE RES CONGELADO

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

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

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

Nota:

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

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

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

Advertencia

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

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

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

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO QUE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
2	(...)			

Advertencia

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

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 posterior 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 rechazo de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de éstas, 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 cumple 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 manifestamente 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 corresponde por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública conllevando 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 [.....] a [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 Digitales¹⁰.

⁹ 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).

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):		Sí	No
MYPE ¹¹				
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 compra¹²

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.

¹¹ 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-línea-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.

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

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Datos del consorcio ¹³				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):		Sí	No
MYPE ¹³				
Correo electrónico:				

Datos del consorcio ¹⁴				
Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal:				
RUC:	Teléfono(s):		Sí	No
MYPE ¹⁴				
Correo electrónico:				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹³ 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-línea-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.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

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 compra¹⁴.

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.

¹⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN;
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN;
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

- Integrantes del consorcio
 - [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 - [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- 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.
- Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

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

- OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]
TOTAL OBLIGACIONES
100%¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.




[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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 la 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