

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA



BASES CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DIRECTA N°017-2024-GRM

**PARA LA “ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA
ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR EL
PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN
LOS DISTRITOS DE OMAE, CAPILLA, QUINISTAKILLAS,
COALAKE, CHOJATA, MATAAKE PROVINCIA
GENERAL SANCHEZ CERRO, MOQUEGUA”**

MOQUEGUA - 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 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 : GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA – SEDE CENTRAL
RUC N° : 20519752604
Domicilio legal : AV. CIRCUNVALACION 1-B S/N, FUNDO EL GRAMADAL
Teléfono: : 053-584550 anexo 1417
Correo electrónico: : procesos@regionmoquegua.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto es la “ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR EL PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAUQUE, CHOJATA, MATALAUQUE PROVINCIA GENERAL SANCHEZ CERRO, MOQUEGUA”

ÍTEM I: ALIMENTOS

ITEM	CANTIDAD	U.M.	DESCRIPCIÓN
1	13,776.00	UNID	ARROZ SUPERIOR X 1KG
	6,888.00	UNID	FIDEOS TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500 GR
	6,888.00	UNID	HOJUELAS DE AVENA X 500GR
	6,888.00	UNID	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA X 500 GR
	6,888.00	UNID	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR X 500 GR
	6,888.00	UNID	LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR X 500 GR
	13776.00	UNID	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 200 ML
	2,755.20	UNID	AZUCAR RUBIADOMESTICA X 1KG
	2,755.00	UNID	ATUNENFILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G

ÍTEM II: BIENES DE PREVENCIÓN HIGIÉNICA

ITEM	METRADO	U.M.	DESCRIPCIÓN
2	452.00	UNID	BALDE DE PLASTICO X 15 L
	452.00	UNID	BIDON DE PLASTICO X 131 L
	2,296.00	KIT	ESTUCHE DE HIGIENE

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N°4155-2024-GRM/GGR/ORA, el 08 de agosto del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo

establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **plazo de 06 días calendarios**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en CAJA DE LA ENTIDAD Y RECABAR LAS BASES EN EL AREA DE PROCESOS DE LA OFICINA DE LOGISTICA Y SERVICIOS GENERALES, SITO EN MALECON MARISCAL DOMINGO NIETO 1-B S/N SECTOR EL GRAMADAL.**

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N°31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N°31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N°082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°30225.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 131-2024-PCM, Decreto que prorroga el estado de emergencia en varios distritos de la provincia de Islay del departamento de Arequipa y de la provincia General Sánchez Cerro del departamento de Moquegua, por peligro inminente ante contaminación hídrica
- Supremo N° 077-2024-PCM.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N°008-2008-TR, Reglamento de las MYPES.
- Ley N°27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR – Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.

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.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**³
- f) 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° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato o conforme Art N°100, del Reglamento de la Ley de Contrataciones, el cual establece que *“No es necesario que la Entidad exija la garantía cuando se haya otorgado la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista para la contratación de bienes”*; podrá el postor presentar documento que demuestre fehacientemente la recepción de los bienes por parte de la entidad.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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 – PIDE⁴ 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).

- g) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁴ 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/>

plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁵ (**Anexo N° 11**).

- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.*
- *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 **OFICINA DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD, SITO MALECON MARISCAL DOMINGO NIETO 1-B S/N SECTOR EL GRAMADAL, PROVINCIA MARISCAL NIETO, REGION MOQUEGUA o TRAVES DE MESA VIRTUAL DE SER EL CASO** http://sisgedo.regionmoquegua.gob.pe/mpv_grmqg/index.php (horario 8:00 a.m. a 4:00 pm).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **UN PAGO UNICO**.

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

Item N°I Alimentos:

- Para la emisión de conformidad el proveedor debiera presentar documentación solicitada dentro de las especificaciones técnicas respecto de los productos ofertados.
- Carta del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad con visto bueno del inspector aprobando la conformidad, de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Carta de del contratista solicitando la conformidad por la entrega de los bienes

ÍTEM II: BIENES DE PREVENCIÓN HIGIÉNICA

- Carta del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad con visto bueno del inspector aprobando la conformidad, de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Carta de del contratista solicitando la conformidad por la entrega de los bienes

Dicha documentación se debe presentar en la **OFICINA DE TRAMITE DOCUMENTARIO DE LA ENTIDAD, SITO MALECON MARISCAL DOMINGO NIETO 1-B S/N SECTOR EL GRAMADAL, PROVINCIA MARISCAL NIETO, REGION MOQUEGUA o TRAVES DE MESA VIRTUAL DE SER EL CASO http://sisgedo.regionmoquegua.gob.pe/mpv_grmqg/index.php** (horario 8:00 a.m. a 4:00 pm).

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAQUE, CHOJATA, MATALAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

01. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de BIENES DE ASISTENCIA SOCIAL para la: FICHA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAQUE, CHOJATA, MATALAQUE, PROV. G. SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

02. ÁREA USUARIA

GERENCIA REGIONAL DE RECURSOS NATURALES Y GESTIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

03. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad de la presente adquisición de BIENES DE ASISTENCIA SOCIAL es para la entrega a las familias damnificadas, como ayuda humanitaria para la: FICHA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAQUE, CHOJATA, MATALAQUE, PROV. G. SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

04. ANTECEDENTES/ACTIVIDAD

Que, mediante el Decreto Supremo N° 077-2024-PCM, publicado en el Diario Oficial El Peruano el 1 de agosto de 2024, se declara el Estado de Emergencia en varios distritos de la provincia de Islay del departamento de Arequipa y de la provincia de General Sánchez Cerro del departamento de Moquegua, por peligro inminente ante contaminación hídrica, por el plazo de sesenta (60) días calendario, para la ejecución de medidas y acciones de excepción, inmediatas y necesarias, de reducción del Muy Alto Riesgo existente, así como de respuesta y rehabilitación que correspondan.

Que, a través del Decreto Supremo N° 102-2024-PCM, se prorroga el Estado de Emergencia declarado mediante el Decreto Supremo N° 077-2024-PCM, por el término de sesenta (60) días calendario, a partir del 1 de octubre de 2024, con la finalidad de continuar con la ejecución de medidas y acciones de excepción, inmediatas y necesarias, de reducción del Muy Alto Riesgo existente, así como de respuesta y rehabilitación que correspondan.

Que, con el Oficio N° 943-2024-GRMOQ/GR, de fecha 14 de noviembre de 2024, el Gobernador Regional del Gobierno Regional de Moquegua solicita la prórroga del Estado de Emergencia en varios distritos de la provincia de General Sánchez Cerro del departamento de Moquegua, por peligro inminente ante contaminación hídrica.

Prórroga del Estado de Emergencia D.S. N°131-2024-PCM

Prorrogar el Estado de Emergencia en varios distritos de la provincia de Islay del departamento de Arequipa y de la provincia de General Sánchez Cerro del departamento de Moquegua, que se encuentran detallados en el Anexo que forma parte del presente decreto supremo, por peligro inminente ante contaminación hídrica, declarado mediante el Decreto Supremo N° 077-2024-PCM y prorrogado por el Decreto Supremo N° 102-2024-PCM, por el plazo de sesenta (60) días calendario, a partir del 30 de noviembre de 2024, con la finalidad de continuar con la ejecución de medidas y acciones de excepción, inmediatas y necesarias, de reducción del Muy Alto Riesgo existente, así como de respuesta y rehabilitación que correspondan.




Jonas Augusto Ramos Condo.
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALQUE, CHOJATA, MATAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

05. OBJETIVOS DE LA PRESTACIÓN

- **OBJETIVO GENERAL:** Contratar a una persona natural o jurídica, que provea los bienes solicitados para la FICHA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALQUE, CHOJATA, MATAQUE, PROV. G. SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".
- **OBJETIVO ESPECÍFICO:** La adquisición de BIENES DE ASISTENCIA SOCIAL y entrega a las familias damnificadas, como ayuda humanitaria para la FICHA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS PARA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALQUE, CHOJATA, MATAQUE, PROV. G. SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

06. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR

El bien deberá estar en perfectas condiciones, todo bien que llegue en mal estado no será considerado, el proveedor correrá con el gasto que implique la reposición del mismo. El proveedor deberá coordinar con el área usuaria sobre los bienes antes de cotizar.

06.01 CANTIDAD REQUERIDA

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	13,776.00	UND	ARROZ SUPERIOR X 1 KG
2	6,888.00	UND	FIDEOS TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500 GR
3	6,888.00	UND	HOJUELAS DE AVENA X 500 GR
4	6,888.00	UND	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA X 500 GR
5	6,888.00	UND	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2-SUPERIOR X 500
6	6,888.00	UND	LENTEJA CALIDAD 2-SUPERIOR X 500 GR
7	13,776.00	UND	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 200 ML
8	2,755.20	UND	AZUCAR RUBIA DOMESTICA X 1 KG
9	27,552.00	UND	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G
10	452.00	UND	BALDE DE PLASTICO X 15 L
11	452.00	UND	BIDON DE PLASTICO X 131 L
12	2,296.00	KIT	ESTUCHE DE HIGIENE




Jonas Augusto Ramos Condoi.
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMAE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALQUE, CHOJATA, MATALAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICAS REFERENCIALES Y CONDICIONES (Deben ser de marcas conocidas)

➤ **ARROZ SUPERIOR X 1 KG.**

- **DESCRIPCION:** Granos limpios, libre de sustancias y materias extrañas (insectos y sus huevos). El arroz debe estar exento de sabores y olores anormales.
- **UNIDAD:** Kilogramo.
- **PRESENTACION:** Empaque.
- **(FICHA TÉCNICA – VER ANEXO 1)**



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **FIDEOS TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500 GR**

- **DESCRIPCION:** Es una pasta elaborada a base de harina de trigo duro, agua y almidón en forma alargada y delgada. Su presentación es en unidades de 500 gramos, tipo espagueti
- **CONTENIDO:** 500 gramos.
- **PRESENTACION:** Paquete.
- **(FICHA TÉCNICA – VER ANEXO 2)**



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **HOJUELAS DE AVENA X 500 GR**

- **DESCRIPCION:** Las hojuelas de la avena deberán ser seleccionadas (enteras), limpias, libres de infestación por insectos, moho y de cualquier otra materia extraña.
- **CONTENIDO:** 500 gramos.
- **PRESENTACION:** Empaque.
- **(FICHA TÉCNICA – VER ANEXO 3)**



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA X 500 GR**

- **DESCRIPCION:** Homogéneo, exentos de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal)
- **CONTENIDO:** 500 gramos.
- **PRESENTACION:** Empaque.
- **(FICHA TÉCNICA – VER ANEXO 4)**



IMAGEN REFERENCIAL


Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TECNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAQUE, CHOJATA, MATA LAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

➤ **ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR X 500 GR**

- DESCRIPCION: En grano redondo, seco y dividido a la mitad que se cultiva desde hace siglos en América Latina. Libre de sustancias y materias extrañas (insectos y sus huevos).
- CONTENIDO: 500 gramos.
- PRESENTACION: Empaque.
- (FICHA TECNICA – VER ANEXO 5)



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR X 500 GR**

- DESCRIPCION: Es una legumbre seca o menestra, de color marrón. Seco y compacto, uniforme, limpio de piedrecillas, deberá encontrarse libre de gorgojos e insectos, sin signos de fumigación y libre de sabores y olores extraños.
- CONTENIDO: 500 gramos.
- PRESENTACION: Empaque.
- (FICHA TECNICA – VER ANEXO 6)



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 200 ML**

- DESCRIPCION: Producto 100% vegetal comestible, botella por 200ml. El producto deberá de estar libre de sustancias y materias extrañas.
- CONTENIDO: 200 ml.
- PRESENTACION: Botella de plástico.
- (FICHA TECNICA – VER ANEXO 7)



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **AZUCAR RUBIA DOMESTICA X 1 KG**

- DESCRIPCION: Obtenido directamente de la caña de azúcar, mediante procedimientos apropiados, para la obtener el producto solido cristalizado.
- CONTENIDO: Kilogramo
- PRESENTACION: Empaque.
- (FICHA TECNICA – VER ANEXO 8)



IMAGEN REFERENCIAL


Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, LA CAPILLA, QUINISTACUILAS, COALAQUE, CHOJATA, MATA LAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

➤ **ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g**

- DESCRIPCION: Filete de atún debidamente procesado en envase de aluminio para que se conserve sus propiedades.
- CONTENIDO: 170 gr.
- PRESENTACION: Empaque
- (FICHA TÉCNICA – VER ANEXO 9)



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **BALDE DE PLASTICO X 15 L**

Tipo balde industrial

- Material : plástico
- Capacidad : 15 litros
- Asa : plástico
- Colores : varios



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **BIDON DE PLASTICO X 131 L**

- Material : Polietileno incl. Tapa
- Capacidad : 131 L
- Dimensiones : 64.50 CM X ALTO: 71.70 CM
- Color : Azul



IMAGEN REFERENCIAL

➤ **ESTUCHE DE HIGIENE**

- Composición: Jabón antimaterial en barra, pasta dental grande, cepillo de dientes, peine, toalla de mano.
- Presentación: Debe estar herméticamente sellado Color: El empaque debe de ser transparente



IMAGEN REFERENCIAL

Ofertar productos en perfecto estado y no presentar defectos técnicos o de fabricación, no vicios ocultos, durezas y otros que comprometan el normal uso.


Jona Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAGA, CHOYATA, MATALEGA, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FABRICACION / PRODUCCION

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

b) Para hojuela de avena, frijol panamito calidad 1, arveja partida y lenteja calidad 2 superior: La fecha de vencimiento del bien debe ser superior a 6 meses luego de la recepción.

FORMA DE VALORIZACIÓN

La ejecución de la partida se valorizará a todo costo, de acuerdo al internamiento de los bienes y previa aprobación del inspector de la actividad.

SISTEMA DE CONTRATACION

Sera a suma alzada.

07. LUGAR DE ENTREGA

La entrega y recepción de los bienes serán en las instalaciones de las municipalidades distritales de Omate, La Capillas, Quinistaquillas, Coalaque, Chojala y Matalaque previa coordinación con el área usuaria; la distribución de las cantidades se realizará tal como se detalla en el siguiente cuadro:

Nota: Los costos y gastos serán a cuenta del proveedor.




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

41

SSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSS+

40



TABLA DE CANTIDADES POR DISTRITO

MOQUEGUA

ITEM	DESCRIPCION	UNID.	UNIDAD	CANTIDADES SUBDISTRITO				TOTAL
				CHOTA	CHOTA	CHOTA	CHOTA	
1.00	ARROZ SUPERIOR X 1KG (UND)	UND	1,572.00	720.00	6,432.00	576.00	1,488.00	13,776.00
2.00	FIDEOS TALLARIN DELGADO ESPAGUETI X 500 GR (UND)	UND	786.00	360.00	3,216.00	288.00	744.00	6,888.00
3.00	HUEVITA DE AVENA X 500 GR (UND)	UND	786.00	360.00	3,216.00	288.00	744.00	6,888.00
4.00	FRUCL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA X 500 GR (UND)	UND	786.00	360.00	3,216.00	288.00	744.00	6,888.00
5.00	ARVEJA PASTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR X 500 GR (UND)	UND	786.00	360.00	3,216.00	288.00	744.00	6,888.00
6.00	LENTICIA CALIDAD 2 - SUPERIOR X 500 GR (UND)	UND	786.00	360.00	3,216.00	288.00	744.00	6,888.00
7.00	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 200 ML (UND)	UND	1,572.00	720.00	6,432.00	576.00	1,488.00	13,776.00
8.00	AZUCAR RUBIA DOMESTICA X 1KG (UND)	UND	324.40	144.00	1,286.40	115.20	297.60	2,755.20
9.00	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 GR (UND)	UND	3,144.00	1,440.00	12,864.00	1,152.00	2,976.00	27,552.00
10.00	BALE DE PLASTICO X 15 LT	UND	360.00	36.00	378.00	25.00	58.00	452.00
11.00	3-SON DE PLASTICO POR 131 LT	UND	360.00	36.00	378.00	25.00	58.00	452.00
12.00	ESTUCHE DE HIGIENE	UND	252.00	120.00	1,032.00	96.00	248.00	2,296.00




Jonás Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACIÓN HÍDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALQUE, CHOJATA, MATA LAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

08. REQUISITOS DE PERFIL QUE DEBE DE CUMPLIR EL CONTRATISTA

- Persona natural o jurídica.
- Ruc Vigente, lo que se acredite con la copia simple (Ficha Ruc)
- RNP (Registro Nacional De Proveedores)
- No tener impedimento de contratar con el estado
- Debe ser persona que se dedica al rubro.
- Debe garantizar la disponibilidad y buen estado de los bienes y materiales a ofertar
- Debe acreditar con copia de documentos que sustenten el compromiso de compra y venta u otro documento que acredite la disponibilidad de los bienes a ofertar.
- El personal a intervenir en el internamiento deberá de cumplir con los estándares de limpieza e higiene.
- La unidad móvil para el traslado de los insumos deberá estar correctamente adecuada (limpieza e higiene), salvaguardando la eficiencia de la entrega.

09. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será de 06 (seis) días calendarios a partir de la notificación de inicio de ejecución y la entrega se realizará en cada Distrito asignado del Departamento de Moquegua, el proveedor deberá proveer el embalaje y método de transporte.

10. GARANTÍA COMERCIAL

Los bienes deberán de ser de calidad y estar en perfectas condiciones, todo bien que llegue en mal estado no será considerado, el proveedor correrá con los gastos que implique el reemplazo del mismo.

Copia simple de los certificados de Saneamiento Ambiental vigente a nombre de la planta productora y/o contratista, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental y en cumplimiento de lo establecido en D.S. N°022-2001-SA Y R.M N° 449-2001-SA/DM, así mismo se debe de adjuntar la resolución y la constancia de seguridad ocupacional otorgada por el Ministerio de Salud

11. PENALIDADES

Se aplicará una penalidad, de acuerdo a la ley de contrataciones y su reglamento.

OTRAS PENALIDADES			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de calculo	Procedimiento
1	Por no canjear o reponer el producto, dentro del plazo de la garantía comercial.	0.5 de la UIT por cada día de incumplimiento.	Según informe del área usuaria.
2	Por internar alimentos que no son aptos o inocuos para el consumo humano.	Tres (3) UIT por cada tipo de bien.	Según, informe del área usuaria, que tenga como sustento el informe o certificación que acredite la falta de aptitud o inocuidad del alimento, emitido por Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.


Jesus Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



FICHA TECNICA DE ACTIVIDAD DE EMERGENCIA: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA ASISTENCIA EN ESTADO DE EMERGENCIA POR PELIGRO INMINENTE ANTE CONTAMINACION HIDRICA EN LOS DISTRITOS DE OMATE, LA CAPILLA, QUINISTAQUILLAS, COALAQUE, CHOJATA, MATALAQUE, PROVINCIA GENERAL SÁNCHEZ CERRO, MOQUEGUA".

"Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

12. CONFORMIDAD DEL BIEN

Se dará la conformidad respectiva con firma del responsable Técnico y V° B° del inspector de Actividad, una vez realizada y verificada la entrega de los insumos en cada distrito, por lo cual el proveedor deberá de disponer de una movilidad a el equipo técnico para la verificación y posterior conformidad.

13. FORMA DE PAGO

El pago se dará en forma única.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

1 año.



Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



ANEXO N° 01



FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien : ARROZ SUPERIOR X 1KG
Unidad de Medida : KILOGRAMO
Descripción General : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

El arroz superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023. El arroz superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de hielén y polvillo. 	 NTP 205.001.2023 ARROZ elaborado. Requisitos 4° Edición
Clase	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes	
contenido de humedad	Máximo 14%	
Grado (tolerancias)		
Granos rojos	Máximo 0.5%	
Granos tizosos totales	Máximo 4%	
Granos tizosos parciales	Máximo 10%	
Granos dañados	Máximo 0.5%	
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0.25%	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Granos quebrados	Máximo 15%	
Granos inmaduros	Máximo 0.05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente  Jonas Augusto Ramos Condori Ing. Ambiental CIP 305874	

ENVASE

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

EMBALAJE

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

ROTULADO

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Grado del arroz.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 02

FICHA TÉCNICA

➤ **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Denominación del bien : FIDEO TALLARIN DELGADO ESPAGUETTI X 500GR
Unidad de Medida : GRAMOS
Descripción General : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g Su dimensión fundamentalmente es la longitud.

➤ **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

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

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



■ **ENVASE**

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


Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

■ EMBALAJE

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

■ ROTULADO

En el rotulado de los envases de fideo tallarín espagueti, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Tomas Augusto Ramos Condor
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 03

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA X 500GR
Unidad de Medida	:	GRAMOS
Descripción General	:	Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g Su dimensión fundamentalmente es la longitud.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Las hojuelas de avena crudas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		
Tamaño de partícula	• Como mínimo o el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N°25 (707 µm)	NTP 205.022:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo.3ª Edición
Materias extrañas	Máximo 1.0 % en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor y olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Máximo 10,50 %	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80 %	
CALIDAD		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.




Jonás Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

ENVASE

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

EMBALAJE

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

ROTULADO

En el rotulado de los envases de las hojuelas de avena, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 04

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA X 500 GR
Unidad de Medida	:	GRAMOS
Descripción General	:	El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015 COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">• Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados.• Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Mínimo 0,050 %	
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 modificatorias.

ENVASE

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

EMBALAJE

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


Jonas Amador Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



ROTULADO

En el rotulado de los envases del frijol panamito, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-93-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Juan Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 05

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR X 500 GR
Unidad de Medida	:	GRAMOS
Descripción General	:	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> • Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. • Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. • Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales) 	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos 2ª Edición
Contenido de humedad	Máxima 15 %	
Grado de calidad		
Grado infectado	0,00 %	
Grado picado	Máximo 0,30 %	
Grado partido o quebrado	Máximo 2,00 %	
Grado con cáscara (resta)	Máximo 2,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,50 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Materias extrañas	Máximo 0,20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	

ENVASE

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

EMBALAJE

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


 Jhon Carlos Ramos Cordero
 Ing. Ambiental
 CIP 305874



➤ ROTULADO

En el rotulado de los envases de arveja partida, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Grado del arroz.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.


 **Jonás Augusto Ramos Condor.**
Ing. Ambiental
CIP 305874



ANEXO N° 06

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR X 500 GR
Unidad de Medida	:	GRAMOS
Descripción General	:	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA	
CALIDAD			
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none">• Estar exentos de sabores y olores extraños 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. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.2 Edición	
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)		Diámetro (mm)
	1		Mayor o igual que 7,5
	2		Menor que 7,5
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grado infectado	0,00 %		
Grano picado	Máximo 0,50 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00 %		
Grano descascarado	Máximo 2,00 %		
Grano arrugado	Máximo 5,00 %		
Grano quemado	Máximo 0,50 %		
Materias extrañas	Máximo 0,20 %		
Variedad contrastante	Máximo 2,00 %		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	



ENVASE

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


Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

▪ **EMBALAJE**

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

▪ **ROTULADO**

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Jonas Augusto Ramos Condor,
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 07

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 200 ML
Unidad de Medida	:	MILILITROS
Descripción General	:	El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de Ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano.

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

■ **ENVASE**

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

■ **EMBALAJE**

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


Jonás Augusto Ramos Condos,
Ing. Ambiental
CIP 305874



ROTULADO

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en gramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

ANEXO N° 08

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	AZUCAR RUBIA DOMESTICA X 1 KG
Unidad de Medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum sp</i>), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

La azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20°C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/ 100 g	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, sus modificatorias y regulaciones complementarias.

ENVASE

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

EMBALAJE

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




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305674

• **ROTULADO**

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del importador lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- ✓ Código o clave del lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.
- ✓ País de origen.


 Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874



ANEXO N° 09

FICHA TÉCNICA


CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	:	ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g
Unidad de Medida	:	GRAMOS
Descripción General	:	Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, o Thunnus tonggol, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
DEFECTOS: Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinen seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	 NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto	
Alteraciones de color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057- 2016-SANIPES-DE, y su modificatoria


 Jonás Augusto Ramos Condon
 Ing. Ambiental
 CIP 305874

Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	

ENVASE

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

EMBALAJE

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

ROTULADO

- ✓ nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- ✓ nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- ✓ país de fabricación o producción;
- ✓ si el producto es perecible: a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera. b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- ✓ fecha de producción;
- ✓ contenido neto del producto hidrobiológico;
- ✓ peso drenado o escurrido;
- ✓ en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- ✓ listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- ✓ identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- ✓ nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- ✓ instrucciones para su uso;
- ✓ número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.




Jonas Augusto Ramos Condori
Ing. Ambiental
CIP 305874

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras

penalizaciones, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede 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 CONTROVERSIAS¹⁰

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

¹⁰ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹¹ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹²		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹³ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

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.

¹⁷ 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

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 numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 017-2024-GRM
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, 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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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]"