

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código Único de Bienes, Servicios y Otros-CUBSO	:	
Denominación del requerimiento	:	Conserva de graded de atún en agua y sal en envase de hojalata de 170 g
Denominación técnica	:	Conserva de graded de atún en agua y sal en envase de hojalata de 170 g
Unidad de medida	:	Unidad
Resumen	:	El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , <i>Thunnus tonggol</i> , <i>Euthynnus affinis</i> , <i>Euthynnus alletteratus</i> , <i>Euthynnus lineatus</i> , <i>Euthynnus pelamis</i> en agua y sal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a un proceso térmico de esterilización comercial.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	Mezcla de partículas de músculo de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta (graded).	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 3.9.
		Libre de escamas, en lo posible libre de piel, sangre coagulada, huesos, carne oscura y no contener materias extrañas.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.8.1, 5.8.2, 5.8.5.
		El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará 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. Apartado 5.8.3.
1.2.	Líquido de gobierno	El medio de cobertura es agua y sal de color, olor y sabor característico.	NTP 204.17:1984 (Revisado 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la

			calificación. 1ª Edición. Apartado 5.7										
1.3	Contenido	Sal (NaCl- Cloruro de sodio) inferior al 3 % y superior al 0.5 % en el músculo.	NTP 204.17:1984 (Revisado 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición. Apartado 3.9.7										
1.4	Peso neto (declarado)	170 g	Establecido por el Ministerio (Véase nota ¹).										
1.5	Peso escurrido (declarado)	120 g	Establecido por el Ministerio (Véase nota ²).										
1.6	Determinación de vacío.	<p>La cantidad de muestra se determina según NTP 700.002:2012.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Número de muestra</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n=5</td> <td>c=0</td> </tr> </tbody> </table> <p>El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL deberá ser no menor a 76.2 mmHg (3 pulg de Hg).</p>	Número de muestra	Tolerancia	n=5	c=0	Manual "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACIÓN" aprobado mediante RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7						
Número de muestra	Tolerancia												
n=5	c=0												
2	Características químicas												
2.1	Histamina	<p>Plan de evaluación y número de determinaciones</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Número de muestra</th> <th rowspan="2">Tolerancia</th> <th colspan="2">Límites de tolerancia (ppm)</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>n=9</td> <td>c=2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras tiene valor superior a 200 ppm.</p>	Número de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		m	M	n=9	c=2	100	200	Manual "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACIÓN" aprobado mediante RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1
Número de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)											
		m	M										
n=9	c=2	100	200										
2.2	Estaño (inorgánico)	Las unidades muestréales del lote se mezclarán en un compósito, y se determinará el contenido de estaño inorgánico por duplicado.	Manual "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE										

Nota¹ La determinación de peso neto se realizará según la NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales 3ª Edición. Apartado 4.1.5.3

Nota² La determinación de peso escurrido se realizará según la NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales 3ª Edición. Apartado 4.1.5.4

		Número de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)		EXPORTACIÓN" aprobado mediante RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.2 y 1.3.2.1
				m	M	
		n=1	c=0	200		
		n: número de muestra; c: tolerancia; m: límite mínimo; M: límite máximo				
		Contenido máximo 200 mg/kg (200 ppm).				
2.3	Plomo	Contenido máximo 0.30 mg/Kg peso fresco.				
2.4	Cadmio	Contenido máximo 0.10 mg/Kg peso fresco.				
2.5	Mercurio	Contenido máximo 1.0 mg/Kg peso fresco.				
3	Características sensoriales					
3.1	Olor	Característico y que corresponde al producto envasado, sin indicios de olor a descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.				NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 3ª Edición. Apartado 4.1.7
3.2	Color	Uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.				NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.2
		Característico del producto envasado, libre de colores objetables.				NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 3ª Edición. Apartado 4.1.8
3.3	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños debido a otras causas.				NTP 204.001:2019. CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.3
		Sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o rancidez.				NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 3ª Edición. Apartado 4.1.9
3.4	Textura	Característico del producto y de la especie que lo compone, no es pastoso.				NTP 204.007:2019. PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 3ª Edición. Apartado 4.1.10

4	Características microbiológicas						
4.1	Esterilidad comercial	<p>Plan de evaluación y número de determinaciones.</p> <table border="1"> <tr> <td>Número de muestra</td> <td>Tolerancia</td> </tr> <tr> <td>n=5</td> <td>c=0</td> </tr> </table> <p>n: número de muestra; c: tolerancia</p> <p>No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos)</p>	Número de muestra	Tolerancia	n=5	c=0	<p>Manual "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACIÓN" aprobado mediante RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8</p>
Número de muestra	Tolerancia						
n=5	c=0						

2.1.2. Marcado y rotulado

De acuerdo al artículo 150 de la NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS, aprobado mediante DS N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado del producto debe contener lo siguiente:

- Nombre común del pescado y tipo de producto.
- Contenido neto en el Sistema Nacional de Medidas.
- Peso escurrido.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, distribuidora o importadora.
- Ingredientes y aditivos en orden decreciente.
- Identificación del lote.
- País de origen, en caso de importación.
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de almacenamiento.
- Instrucciones para su uso.

Asimismo, según la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en el apartado 5.8, establece que el rotulado debe contener de manera obligatoria:

- Registro sanitario.

También el Apartado 5.2.1.4 de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición indica que por la hipersensibilidad deberá declararse siempre:

- Pescado y productos pesqueros.

La información que aparezca en la etiqueta debe indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso; establecido en el artículo 148 de la NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS, aprobado mediante DS N° 040-2001-PE y su modificatoria.

La NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición. Apartado 6.1 indica que será obligatorio declarar en la etiqueta la siguiente información:

- Valor energético, cantidad de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir carbohidratos con exclusión de la fibra dietética), grasas, grasas saturadas, sodio, azúcares totales.
- Cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, que figure en la etiqueta.
- Cantidad de cualquier nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

2.1.3.1. Envase primario

Según la NTP 350.003:1978 (revisada el 2010). HOJALATA 1ª Edición, en el apartado 3.1 define **Hojalata**, como hoja de acero de bajo carbono, laminada en frío o caliente, con un espesor no mayor de 0,5 mm, recubierta por ambas caras con una película de estaño comercial.

Según el artículo 118 del REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, aprobado por el DS N° 007-98-SA. El envase que contiene el producto deberá 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 su calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

2.1.3.2 Requisitos de los envases

El doble cierre deberá cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP 204.063:2013 (revisada 2018) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y métodos de ensayo. 1ª Edición. Apartado 5.

Tabla 1 –Requisitos de doble cierre

Medición	Símbolo	Valor mínimo
Traslape	Lt	1 mm
% Traslape	T %	45%
% Apriete	A%	80%
% Penetración gancho del cuerpo	PGC%	70%
% Arrugas (expresado como planchado)	P%	70% para envases de formato menor de 70mm de diámetro.

2.1.3.2.1 Requisitos para la evaluación del doble cierre en envases de hojalata

Según el manual "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACIÓN" aprobado mediante RDE N° 057-2016-SANIPES-DE, Apartado 1.2.6 indica que la inspección se iniciará de acuerdo a lo establecidos en la NTP 700.002:2012 "LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición, en lo referido a la integridad de las cajas, según corresponda.

- Plan de evaluación y número de determinaciones:

Las unidades a muestrear obtenidas de lotes se distribuirán al azar en 5 grupos. Se tomará un envase de cada grupo el cual será evaluado según los estándares de certificación.

Número de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

- Requisitos para la certificación y comercialización:

La evaluación de doble cierre y los factores deberá ajustarse a los parámetros establecidos en la tabla 2

Tabla Nª 2: Requisitos mínimos a considerar en evaluación del doble cierre y los factores de integridad de envases metálicos.

Características /Parámetros	Requerimientos mínimos
Ganchos de cuerpo y tapas	Uniformes en su perímetro.
Borde superior e inferior del cierre	Lisos sin irregularidades
Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre
Cierre	Uniforme a lo largo del perímetro
Porcentaje de compacidad (%)= $[(3et+2ec) / E] \times 100$	Mayor o igual a 75 %
Penetración de gancho de cuerpo $\% = \frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual a 70 %
Porcentaje de traslape $\% = \frac{gc + gt + 1.1et - L}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual a 45 %
Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm
Arrugas (grado de apriete)	La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25 % de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75 %)

et = Espesor de la hojalata de la tapa
ec = Espesor de la hojalata del cuerpo
E = Espesor del cierre
gc = Longitud del gancho del cuerpo
gt = Longitud del gancho de tapa
L = Longitud del cierre

2.1.3.3 Embalaje o Envase secundario

Está prohibido el uso de envases fabricados con reciclados de papel, cartón, o plástico de segundo uso, según el artículo 119 DEL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, aprobado por el DS N° 007-98-SA.

Según la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTON. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. En el apartado 9 indica que el rotulado del embalaje debe tener impreso y concordar con el mismo requisito establecido para el rotulado según se detalla en el numeral 2.1.2 de la presente Ficha de Homologación.

2.2 CONDICIONES DE EJECUCIÓN

2.2.1 Condiciones generales

- El contratista será el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes que le fueron adjudicados, no pudiendo transferir, total o parcialmente esta responsabilidad a terceros (subcontratistas), otras entidades o terceros en general.
- El muestreo debe realizarse posterior a los 30 días después de la esterilización del producto según NMP 002:2018 CANTIDAD DE PRODUCTO EN PREENVASES 3ª Edición. Apartado C.3.2.
- La vigencia mínima del producto deberá ser no menor de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad.
- Los productos ofertados incluyen todos los costos; es decir, los gastos de traslado, materiales de embalaje, seguros, carga, descarga, gastos de personal, gastos administrativos y/o financieros y otros que demande el cumplimiento de la prestación.

- La conformidad en la recepción no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto, reservándose la entidad el derecho de iniciar las acciones administrativas y/o legales a que hubiera lugar.
- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por el plazo que dure el periodo de garantía total ofertado, contados a partir de la fecha de suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad.
- Garantía de los bienes: La garantía mínima será de un (01) año, contados a partir de la entrega del bien, según lo estipulado en la normativa de Contrataciones del Estado vigente (artículo 40.2 de la Ley de Contrataciones del Estado) considerando las respectivas actualizaciones y modificatorias, la cual se contabilizará a partir del día siguiente de la suscripción de la conformidad otorgada por la Entidad.
- La reparación por el caso de garantía durante el periodo del mismo, correrá por cuenta y riesgo del contratista.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

2.2.2.1 Del Almacenamiento

El almacenamiento de las conservas de pescado debe efectuarse en lugares limpios, frescos, secos, libres de polvo y otras contaminaciones. Los productos enlatados deben estar codificados, colocados sobre tarimas que impidan el contacto directo con el piso. Asimismo, deberán llevar un registro pormenorizado del ingreso, movimiento y características de los productos y fechas de ingreso (DS N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas", artículo 36).

Los almacenes deberán establecer y aplicar un programa de limpieza, desinfección y control de plagas, dichos programas y sus registros deben estar disponibles para las inspecciones y considerar los siguientes aspectos:

- Ámbito o áreas de aplicación
- Métodos y procedimientos
- Equipamiento y productos empleados
- Frecuencia de ejecución
- Personal responsable
- Registro de la ejecución, control y verificación

(DS N° 040-2001-PE "NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS", artículo 37b).

2.2.2.2 Del Transporte

El contratista debe asegurar el cumplimiento del DS N° 040-2001-PE "NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS", artículo 37a, que establece:

- Los operadores deben garantizar que los medios de transporte, así como los materiales y los utensilios utilizados, mantengan un nivel adecuado de limpieza y desinfección.

- Al inicio y al final de la travesía o descarga de los productos se deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección.

2.2.2.3 De la recepción

- La recepción se sujeta a las disposiciones de recepción y conformidad establecidas en la normativa de Contrataciones del Estado vigente (artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones), considerando las respectivas actualizaciones y modificatorias.
- El contratista deberá cumplir con lo establecido en la Ficha de Homologación y plazos establecidos en las bases y contrato, así como documentos solicitados según tabla N° 3.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.
- En el momento de la recepción del producto se realizará el conteo y muestreo correspondiente donde se verificará el estado del producto según de la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCION.2ª Edición y será realizado por un profesional capacitado de la Entidad.
- El contratista deberá brindar facilidades para la verificación de los productos y documentos solicitados al área usuaria.
- El encargado de la recepción de la Entidad deberá emitir Acta de Conformidad de la Recepción y Evaluación del Producto, firmados previa verificación y evaluación de la conformidad en la recepción del producto y en la documentación entregada por el contratista.
- El contratista deberá realizar la reposición parcial o total sin costo alguno de los productos No Conformes detectados en la Recepción en los plazos acordados con el área usuaria de la Entidad.
- No se emitirá Acta de Conformidad de la Recepción y Evaluación del Producto hasta la reposición total por parte del contratista.
- El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante al momento de la convocatoria y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato, según el volumen de el(los) requerimiento(s).
- Lugar de entrega: La Entidad contratante será responsable de precisar el(los) lugar(es) de entrega, dirección exacta donde indique (croquis, distrito, provincia y región), teléfono de contacto, horario de recepción y las cantidades de conservas según el(los) requerimiento(s).
- Luego de la recepción y evaluación física de (los) productos, se firmará un Acta de Conformidad de la Recepción y Evaluación del Producto entregados a la Entidad contratante.

2.2.3 Evaluación de conformidad

2.2.3.1 Del Envase

- La inspección se realizará de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN.2ª Edición.

- Sobre el aspecto exterior del envase a simple vista, se considerará como defectos: fugas de líquido, hinchazón, defectos visibles de cierre, grietas, rajaduras u otros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad del envase, colapsamiento o espigamiento, corrosión, pérdida de barniz, litografía y/o rotulado con defectos de impresión, código ilegible o ausencia según indica la NTP 204.007:2019 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 3ª Edición. Apartado 4.1.1.1.

2.2.3.2 Del área usuaria

- El Acta de Conformidad de la Recepción y Evaluación del Producto entregados a la Entidad Contratante deberá ser suscrita por los siguientes representantes:

El responsable del área usuaria y responsable del almacén de destino así también la Entidad podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.

2.2.4 Verificación documentaria

El contratista al momento de entrega de los bienes en el punto de destino debe entregar los documentos indicados en la Tabla N° 3 a los responsables de la recepción de la Entidad.

Tabla N° 3. Documentos a presentar por el contratista

DOCUMENTOS
- Orden de compra – Guía de internamiento.
- Guía de remisión y Factura.
- Copia simple del Protocolo técnico de registro sanitario vigente emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- Copia simple del Protocolo técnico de habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial vigente emitido por el por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- Certificado oficial sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional original o copia autenticada emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES que incluye conformidad a las características organolépticas, físico, químico, esterilidad comercial y requisitos del envase.
- Ficha técnica de fabricación del producto por lote, emitido por el fabricante del producto.
- Copia de certificado vigente de fumigación, desinsectación y desratización realizada a la planta y almacén (si es productor) y copia de certificado vigente de fumigación, desinsectación y desratización realizada al almacén (si es comercializador), emitido por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud con resolución vigente.

- Los documentos a presentar cuyo contenido se encuentren en idiomas diferentes al español, deben presentar la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado.
- El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

2.2.5 Penalidades aplicables

Penalidad por incumplimiento del contrato o demora en la entrega del(los) producto(s) según los plazos establecidos, según lo establecido en la normativa de Contrataciones del Estado vigente (artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones), considerando las respectivas actualizaciones y modificatorias.

III. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

3.1. De la selección

3.1.1. Documentos de presentación obligatoria

La Entidad contratante debe incluir en la relación de documentos de presentación obligatoria, el detalle de los otros documentos que deberán ser presentados por el postor para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, además de aquellos exigidos por la normativa de contrataciones del Estado vigente (artículo 52 del Reglamento de la Ley de Contrataciones), considerando las respectivas actualizaciones y modificatorias.

El postor deberá presentar Declaración jurada de no encontrarse impedido o inhabilitado para contratar con el estado - Formato 1 y Declaración jurada para el Cumplimiento de lo establecido en las Fichas de Homologación y Requerimiento de volumen de productos Formato 2 (Ver Anexo 1)

Además, el postor debe presentar copias simples de los siguientes documentos:

- Copia Simple del Protocolo técnico de habilitación de la planta de procesamiento industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el DS N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del DS N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
- Certificado original vigente de fumigación, desinsectación y desratización realizada a la planta y almacén (si es productor) y copia simple de certificado vigente de fumigación, desinsectación y desratización realizada al almacén (si es comercializador), emitido por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud con resolución vigente.
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el DS N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

IV ANEXOS

- | | |
|-------------|--|
| Formato N°1 | Declaración Jurada de no encontrarse impedido o inhabilitado para contratar con el estado. |
| Formato N°2 | Declaración Jurada para el Cumplimiento de lo Establecido en las Fichas de Homologación y Requerimiento de volumen de productos. |

Formato N° 01

Declaración jurada de no encontrarse impedido y/o inhabilitado para contratar con el Estado

..... de..... de 20XX

Señor/a

Representante de la Entidad

Presente. -

Yo, _____, de nacionalidad _____, identificada/o con DNI/Carnet de extranjería N° _____, en mi condición de postor/a, representante legal o apoderada/o legal de (la persona natural o jurídica según corresponda –véase nota ³) _____, con RUC N° _____, con domicilio legal (de la persona natural o jurídica según corresponda) sito: _____; declaro bajo juramento que mi representada no se encuentra impedida/o y/o inhabilitada/o para contratar con el Estado ni para participar como postor.

Me ratifico de la veracidad de la información contenida en el presente documento y me someto a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales en caso de falsedad.

En señal de conformidad firmo el presente documento en la ciudad de _____ a los
días del mes de _____ del año dos mil

Atentamente,

4

Formato 2

³ - En caso el/la postor/a se presente en consorcio, este formato debe ser presentado por cada uno de los consorciados.

⁴ - Este formato podrá ser firmado digitalmente, por el/la postor/a o representante legal o apoderada/o legal, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 27269 y Ley de Firmas y Certificados Digitales y su Reglamento aprobado con D.S. N° 052-2008-PCM y sus modificatorias.

**Declaración Jurada para el Cumplimiento de lo Establecido en las Fichas de Homologación y
Requerimiento de volumen de productos**

..... de..... de 20XX

Señor/a

Representante de la Entidad

Presente. -

Yo, _____, de nacionalidad _____, identificada/o con DNI/Carnet de extranjería N° _____, con domicilio en _____, en mi condición de postor/a o representante legal o apoderada/o legal de (de la persona natural o jurídica según corresponda) _____, con RUC N° _____, o representante común del Consorcio (de corresponder) _____ (integrado por: _____, con RUC _____), con domicilio legal o común (en caso de consorcio) en _____, declaro bajo juramento cumplir con:

1. Todos los requisitos establecidos en las **Fichas de Homologación**.
2. Requerimiento de Volumen de Productos solicitados por la entidad.

En señal de conformidad firmo el presente documento en la ciudad de _____ a los días del mes de _____ del año dos mil _____.

. Atentamente,

5

⁵ En caso el/la postor/a se presente en consorcio, este formato podrá ser firmado digitalmente por el representante común, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 27269 - Ley de Firmas y Certificados Digitales y su Reglamento aprobado con D.S. N° 052-2008-PCM y sus modificatorias.