

FICHA DE HOMOLOGACIÓN

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Código del CUBSO	:	5012153800389882
Denominación del requerimiento	:	Conserva de graded de atún en agua y sal en envase de hojalata de 170 g.
Denominación técnica	:	Grated de atún en agua y sal en envase de hojalata de ½ libra tuna.
Unidad de medida	:	Unidad
Resumen	:	La conserva de graded de atún en envase de hojalata, 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> , y <i>Katsuwonus pelamis</i> precocida, con 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.

II. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA

2.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.1. Características y especificaciones

De los bienes:

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1	Características físicas		
1.1	Tipo de presentación	<p>Mezcla de partículas de músculo de pescado cocido reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas aparecen separadas y no forman una pasta.</p> <p>a) Debe estar Libre de escamas</p> <p>b) En lo posible libre de piel, sangre coagulada, huesos, carne oscura (Véase nota 1).</p> <p>c) El contenido (músculo y líquido de gobierno) ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.</p> <p>d) No debe contener materias extrañas.</p>	<p>NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 2.3.4.</p> <p>NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. Apartado 5.8.</p>
1.2	Peso neto	170 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.
1.3	Peso escurrido	120 g (Véase nota 2).	Establecido por el Ministerio.

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
1.4	Determinación de vacío	El vacío mínimo en envases de hojalata cilíndricos con capacidad hasta 370 mL debe ser no menor a 76,2 mmHg (3 pulg de Hg). (Véase nota 3).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.7.
2	Características químicas		
2.1	Histamina	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. (Véase nota 4).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.9.1.
2.2	Cloruro de Sodio	a) Excesiva: más del 3% en el músculo. b) Insuficiente: menor del 0,5% en el músculo.	Establecido por el Ministerio.
2.3	Estaño	Contenido máximo 200 mg / kg peso fresco	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.3.2.1.
2.4	Plomo	Contenido máximo 0,30 mg / kg peso fresco	
2.5	Cadmio	Contenido máximo 0,10 mg / kg peso fresco	
2.6	Mercurio	Contenido máximo 1,0 mg / kg peso fresco	
3	Características sensoriales		
3.1	Olor	Deberá ser característico del producto.	NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición. Apartado 5.2.1.
		No debe presentar olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
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.
		No debe presentar claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.4

Nº	Características	Especificación	Documento técnico de referencia
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.
		No debe presentar sabores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición o ranciedad.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.2
3.4	Textura	No debe presentar: a) Carne excesivamente blanda no característica de la especie; o b) Carne excesivamente dura no característica de la especie.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición. Apartado 8.3
4	Características microbiológicas		
4.1	Esterilidad comercial	No debe haber crecimiento de microorganismos aerobios (mesófilos y termófilos) y anaerobios (mesófilos y termófilos) (Véase nota 5).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.8.
5	Características Parasitológicas		
5.1	Parásitos	Ausencia de parásitos visibles.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.5.
6	Envase primario		
6.1	Material del Envase	Hojalata	Establecido por el Ministerio.
6.2	Ganchos de cuerpo y tapas	Deben ser uniformes en su perímetro.	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Apartado 1.2.6.
6.3	Borde superior e inferior de doble cierre	Lisos y sin irregularidades.	
6.4	Compuesto sellador	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
6.5	Compacidad del envase	Mayor o igual a 75%.	
6.6	Penetración de gancho de cuerpo	Mayor o igual a 70%.	
6.7	Traslape	Mayor o igual al 45%.	
6.8	Traslape teórico	Mayor o igual a 1 mm.	
6.9	Arruga (grado de apriete)	No debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	

La vigencia mínima de las conservas de pescado deberá ser de doce (12) meses al momento de la entrega en el almacén de la Entidad, para el caso de entregas sucesivas de bienes de

un mismo lote, podrán aceptarse con una vigencia mínima de nueve meses. Excepcionalmente, la entidad puede precisar en la formulación del requerimiento, una vigencia mínima del bien inferior a la establecida en el párrafo precedente, en función del estudio de mercado y de la evaluación efectuada por la entidad, considerando la finalidad de la contratación.

Nota 1: La carne oscura es el músculo oscuro, acentuado por la cocción de aquellas partes del pescado que se encuentran bajo la piel, a lo largo de los lados del cuerpo (líneas laterales), y en la zona longitudinal dorsal, conforme a lo señalado en el numeral 3.1 del apartado 3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2a Edición

Nota 2: La cantidad promedio real de producto en el preenvase debe reflejar con exactitud la cantidad declarada en la etiqueta, pero se permite una deficiencia tolerable en las unidades de 4,5% del peso neto y peso escurrido; según corresponda, conforme a las especificaciones establecidas en los numerales 3.3 y 3.4 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

Nota 3: Las condiciones de vacío deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.7 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra; c = Tolerancia

Nota 4: Los niveles de histamina deben cumplir lo señalado en el numeral 1.2.9.1 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, con la aplicación de los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia	Límites de tolerancia (ppm)	
		m	M
n=9	c=2	100	200

n = Número de muestra; c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

Nota 5: La verificación de la esterilidad comercial se realiza conforme a lo establecido en el numeral 1.2.8 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado mediante R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE, cumpliendo con los planes de muestreo y límites de tolerancia que se muestran a continuación:

Número de unidades de muestra	Tolerancia
n=5	c=0

n = Número de muestra
c = Tolerancia

La cantidad de muestra por lote se determina según la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados 5, 6 y sus anexos.

2.1.2. Marcado y/o Rotulado

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con lo señalado en el artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y el protocolo técnico de registro sanitario emitido por SANIPES (véase Nota 6), mostrando el siguiente contenido en la etiqueta o 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.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación o almacenamiento.
- Fecha de producción.
- Contenido neto del producto
- Peso escurrido.
- 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 emitido por SANIPES, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación
- En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

Nota 6: Las conservas de pescado etiquetadas bajo las disposiciones sobre el contenido de la etiqueta o rotulado señaladas en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes del 30 de junio de 2023, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, conforme a lo establecido en la Segunda Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Adicionalmente, la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones aplicables a las conservas de pescado señaladas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Asimismo, se debe cumplir con lo señalado en el apartado 6.1 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual establece la declaración en la etiqueta de 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.

Por otro lado, debe cumplir con el apartado 6.2.2 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, el cual señala la declaración de las cantidades de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y cantidad de ácidos grasos-trans, expresado en g por 100 g y

en conformidad con lo estipulado en el apartado 6.3.3.9 de la norma citada inicialmente, se debe utilizar el formato siguiente en cuanto a los componentes y unidades de medida:

Contenido de Grasa Total				
	Ácidos	grasos	...	g
	saturados			
	Ácidos	grasos	...	g
	trans			
De las cuales	Ácidos	grasos	...	g
	monoinsaturados			
	Ácidos	grasos	...	g
	poliinsaturados			
Colesterol				mg

En adición a ello, se debe declarar la cantidad y tipos de ácidos grasos insaturados, conforme a lo establecido en el apartado 6.3.3.9 de la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. 3ª Edición, como se muestra a continuación:

Ácido oléico (Omega 9)	mg
Ácido alfa-linoléico (Omega 6)	mg
Ácido alfa-linolénico (Omega 3)	mg
EPA (LC-Omega 3)	mg
DHA (LC-Omega 3)	mg

El contenido de la etiqueta o rotulado debe cumplir con las disposiciones sobre advertencias publicitarias consignadas en la etiqueta establecidas en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y en el “Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA”, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA.

2.1.3. Envase, empaque y/o embalaje

a) Envase primario

Los envases primarios empleados deben cumplir los requerimientos establecidos en los artículos 52, 54 y 55 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Envase secundario o embalaje

El envase secundario o embalaje debe cumplir con los requisitos establecidos en los apartados 3.1.2 y 9.1 de la NTP 272.092:1980 (revisada el 2018) ENVASES Y EMBALAJES DE CARTÓN. Embalajes de cartón corrugado para conservas de pescado en envases herméticamente cerrados. 1ª Edición.

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 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.
- La garantía comercial mínima será de doce (12) meses, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
- En ningún caso se admitirá productos similares o sustitutos con fines de completar la cantidad requerida por la Entidad.

2.2.2 Almacenamiento y transporte

a) Del Almacenamiento

Conforme a lo señalado en el artículo 103 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE, el almacenamiento de las conservas de pescado debe cumplir con lo siguiente:

- Efectuarse en lugares con un diseño y construcción que permita manipular, acondicionar y almacenar las mercancías y protegerlas de las inclemencias climáticas, daño, físico, adulteración y de la contaminación y que permitan su fácil limpieza y desinfección; contando con superficies o estructuras que no permitan que estén en contacto directo con el suelo.
- Los utensilios, materiales y equipos empleados para la manipulación y acondicionamiento en contacto directo con las conservas de pescado, no deben transmitir sustancias contaminantes, sabores u olores, ser de fácil limpieza y desinfección, y asimismo deben ser de uso exclusivo e identificados para tal fin.

En adición a ello, el almacenamiento de conservas de pescado debe cumplir con los requerimientos y requisitos sanitarios aplicables, establecidos en los artículos 13, 104 y 107, así como la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

b) Del Transporte

El transporte debe ser realizado en vehículos que cumplan los requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos aplicables al transporte de conservas de pescado, señalados en la Sección I y II del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE.

La verificación del almacenamiento y transporte de las conservas de pescado corresponde al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

2.2.3 Del plazo de entrega

El plazo de entrega del bien será determinado por el área usuaria de la Entidad contratante según el volumen del requerimiento, al momento de la formulación del requerimiento y será contado desde el día siguiente de la firma del contrato.

2.2.4 De la recepción

- a) 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 al momento de la formulación del requerimiento.
- b) La recepción será realizada por el responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces
- c) La recepción se sujeta a las disposiciones establecidas en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 334-2018-EF y sus modificatorias.
- d) El contratista deberá realizar la entrega de los bienes y los documentos señalados en el numeral 2.2.5. al responsable del área de almacén de la entidad contratante, o quien haga sus veces.

2.2.5 Evaluación documentaria

- a) El área usuaria de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realiza la evaluación de los documentos indicados en la tabla N° 1.

- b) 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.
- c) El contratista es responsable de la exactitud, legalidad y veracidad de dichos documentos.

Tabla N° 1. Documentos para presentar por el contratista en la entrega de los productos.

DOCUMENTOS
<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple de la Orden de compra – Guía de internamiento: la cual debe corresponder al requerimiento del producto y señalar la información del contratista. - Guía de remisión: la cual debe corresponder al vehículo de transporte empleado y el producto transportado, y factura. - Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe corresponder al producto, marca, especie, presentación, tipo de envase, líquido de gobierno y peso neto por envase a entregar (Véase nota 7 y 8). - Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad sanitaria del país de origen del producto: el cual debe corresponder al establecimiento productor declarado en la etiqueta, especie, presentación, líquido de gobierno y envase (Véase nota 7 y 8). - Copia simple del Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional, o Certificado Oficial Sanitario de productos pesqueros y acuícolas importados o que reingresan al país emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: el cual debe señalar que el/los lote(s) a entregar cumplen los requerimientos para las características organolépticas (sensoriales), físico químicas, microbiológicas y requisitos del doble cierre del envase señaladas en el numeral 2.1.1. de la presente ficha (Véase nota 7 y 8). - Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES: cual debe señalar que la infraestructura cumple con los requerimientos sanitarios para el almacenamiento de conservas de pescado. (Véase nota 7 y 8).

Nota 7: Las copias de los documentos solicitados en la tabla N° 1 deberán ser nítidas y legibles.

Nota 8: De requerir los documentos de forma digital, la entidad contratante deberá establecerlo en la formulación de su requerimiento.

2.2.6 Evaluación de la conformidad

a) Inspección por atributos

El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, realizará el conteo y muestreo para la inspección por atributos aplicándose métodos sensoriales

a través de la vista para la identificación de los posibles defectos en el aspecto exterior del envase señalados en el apartado 4.1.1.1.1 de la NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales. 4ª Edición.

b) Plan de muestreo

Se aplicará plan de muestreo por atributos para inspección a todos los lotes, con un nivel de Inspección I, NCA=6,5 conforme a lo establecido en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición apartados del 5 al 6.5.2.2 y Anexo C.

2.2.7 De la emisión de la conformidad

- a) La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°334-2018-EF. La conformidad será otorgada por el área usuaria de la Entidad contratante.
- b) El responsable del almacén de la Entidad contratante, o quien haga sus veces, emite el acta de recepción, la cual deberá ser suscrita por el responsable del área usuaria y el responsable del almacén de la Entidad contratante de destino después de la recepción del producto, posterior a la verificación documentaria e inspección por atributos. Así también la Entidad contratante podrá nombrar un Comité para la Recepción del Producto.
- c) El informe de conformidad a cargo del área usuaria de la Entidad contratante deberá comprender la evaluación de los siguientes puntos:
 - Identificación del lote.
 - Acta de recepción, que incluye la siguiente información:
 - Resultados de la evaluación documentaria, señalada en el numeral 2.2.5 de la presente ficha.
 - Resultados de la inspección por atributos, aplicando los planes de muestreo, señalados en el numeral 2.2.6 de la presente ficha.
- d) La recepción conforme de la Entidad contratante no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, documentos dolosos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción del producto.