



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
Provincia de Cajamarca-Región Cajamarca
“Unidad de Abastecimientos”
“Año de la Universalización de la Salud”



Cajamarca, 01 de abril del 2020

CARTA DE SOLICITUD DE COTIZACION

Señores: PROVEEDORES DE BIENES
ASUNTO: SOLICITUD DE COTIZACION
BIENES: ADQUISICION DE CANASTA BASICA FAMILIAR EN EL MARCO DE LA DECLARATORIA DE EMERGENCIA NACIONAL COVID - 19

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, para expresarle mi cordial saludo y al mismo tiempo solicitarle COTIZACION formal según el formato adjunto para la ADQUISICION DE CANASTA BASICA FAMILIAR EN EL MARCO DE LA DECLARATORIA DE EMERGENCIA NACIONAL COVID -19.

Agradezco la gentileza a la presente, a la vez solicitarle cotizar si cumple con las condiciones siguientes:

- Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC) Habido y Activo y cuya actividad principal sea la venta de productos de primera necesidad.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores – RNP vigente en el rubro de Bienes o Bienes y Servicios.
- Contar con Código de Cuenta Interbancario (CCI).

Dicha cotización deben presentar hasta las 17:00 horas del día 02 de abril del 2020, las cotizaciones que se presenten fuera de la hora y fecha antes señala ya no se tomaran en cuenta.

Sin otro particular me despido de Usted no sin antes reiterarle las muestras de estima personal

Atentamente.;

LIC. FATIMA DEL PILAR VIGO GONZALES
UNIDAD DE ABASTECIEMENTOS
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
Provincia de Cajamarca-Región Cajamarca
“Unidad de Abastecimientos”
“Año de la Universalización de la Salud”



SOLICITUD DE COTIZACIÓN							
ADQUISICIÓN DE CANASTAS BASICAS FAMILIARES							
CANTIDAD		2000	CANASTAS				
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	MARCA DEL PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSERVACIONES
1	ARROZ	KG	10				
2	AZUCAR RUBIA	KG	5				
3	ACEITE VEGETAL	LITRO	2				
4	LECHE EVAPORADA EN TARRO	LATA	6				
5	FILETE DE ATÚN	UNIDAD	5				
6	AVENA	UNIDAD	3				
7	LENTEJA	KG	2				
PRECIO TOTAL							

CONDICIONES:

1. Indicar el material de las bolsas que lo contienen a los productos de cada canasta.
2. Indicar el plazo de entrega en días calendarios en el Almacén de la Municipalidad.
3. Presentar DJ de no estar inhabilitado para contratar con el estado
4. Precios que incluyan IGV.

NOTA:

Los proveedores deberán presentar su cotización de forma física en la oficina de la unidad de abastecimientos de la Municipalidad Distrital de Llacanora o de manera virtual a los siguientes correos fatimavigog@gmail.com y/o stalinruizrivera@gmail.com.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
SUB GERENCIA DE PROYECTOS E INFRAESTRUCTURA
DECENTO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"



REQUERIMIENTO N°. 029 – 2020 – SGPI – MDLL

PARA : LIC. FÁTIMA DEL PILAR VIGO GONZALES
Unidad de abastecimientos

DE : ING. STALIN J. RUIZ RIVERA
Sub Gerencia de Proyectos e Infraestructura.
Secretario Técnico de Defensa Civil.

ASUNTO : REQUERIMIENTO DE CANASTAS BÁSICAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19.

FECHA : Llacanora, 01 de abril de 2020.

El presente es para hacer Requerimiento de 2,000 (Dos Mil) CANASTAS BÁSICAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19.

La selección de los productos se realizó en base a GUÍA DE ORIENTACIÓN - "GESTIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CANASTAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19"

Para tal se adjunta los Especificaciones Técnicas.

Sin otro particular quedo de usted agradecido por la atención brindada a la presente.

Atentamente,

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA



Stalin
Stalin Jesús Ruiz Rivera
INGENIERO CIVIL
SUB GERENTE DE PROYECTOS E INFRAESTRUCTURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DEPENDENCIA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO

SUB GERENCIA DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
OFICINA DE DEFENSA CIVIL

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE 2,000 (DOS MIL) CANASTAS BÁSICAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19, CUYO VALOR REFERENCIAL DEBE SER ALREDEDOR DE S/ 80.00 SOLES HASTA UN MÁXIMO DE S/ 100.00 SOLES.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de BIENES DE PRIMERA NECESIDAD DE LA CANASTAS BÁSICAS FAMILIARES PARA ATENDER A LAS FAMILIAS CON MAYORES NIVELES DE POBREZA EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19.

Considerando las condiciones de la zona geográfica y hábitos de consumo de su población, la GUÍA DE ORIENTACIÓN - GESTIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CANASTAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19, recomienda los siguientes productos no perecibles, en base a lo establecido por los Lineamientos para la Adquisición, Almacenamiento y Distribución de Alimentos para la Atención de Emergencias o Desastres, aprobados por la RM N° 027-2016-PCM.

(2) **Región Sierra:** cereales y derivados (ej. trigo, arroz, maíz, avena, fideos, quinua, kiwicha, morón y otros), menestras (ej.: habas, frijol, arveja partida, garbanzos y otros), azúcar rubia, aceite vegetal y productos de origen animal (ej. conservas en general y otros).

4. OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN

El presente proceso tiene como objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que suministre los BIENES DE PRIMERA NECESIDAD DE LA CANASTAS BÁSICAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL de acuerdo al planteamiento de las especificaciones técnicas.

5. REQUERIMIENTO

Adquisición de 2,000 (Dos Mil) kits de canastas básicas familiares que contengan los siguientes productos en base a la GUÍA DE ORIENTACIÓN - GESTIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CANASTAS FAMILIARES EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA NACIONAL POR EL BROTE DEL COVID- 19, la oficina de defensa civil, define lo siguiente:

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA

Stalin Jesús Ruiz Páez
INGENIERO CIVIL
SUB GERENTE DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
SUB GERENCIA DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
OFICINA DE DEFENSA CIVIL
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año de la Universalización de la Salud"



Cantidad: 2,000.00 (dos mil)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN
1	ARROZ	KG	10	Ficha Aprobada por el SEACE
2	AZÚCAR RUBIA	KG	5	Ficha Aprobada por el SEACE
3	ACEITE VEGETAL	LITRO	2	Ficha Aprobada por el SEACE
4	LECHE EVAPORADA EN TARRO 410 GR.	LATA	6	De acuerdo a la Especificación Adjunta
5	FILETE DE ATÚN	UNIDAD	5	Ficha Aprobada por el SEACE
6	AVENA (150 gr.)	UNIDAD	3	Ficha Aprobada por el SEACE
7	LENTEJA	KG	2	Ficha Aprobada por el SEACE

6. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Los Productos (arroz, azúcar rubia, aceite vegetal, filete de atún, avena lenteja), deberán de cumplir con todas las características técnicas y requisitos, según detalle de la Fichas Técnicas Aprobadas y publicada en el SEACE del OSCE.

CÓDIGO	NOMBRE DEL BIEN EN EL CATÁLOGO DEL SEACE	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5022110800133492	ARROZ PILADO SUPERIOR	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS
5016150900278002	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	Resolución Jefatural N° 027-2019-PERÚ COMPRAS
5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Resolución Jefatural N° 137-2019-PERÚ COMPRAS
5012153800003425	Filete de atun en aceite vegetal	Conserva de filete de atun en aceite vegetal	Resolución Jefatural N° 137-2019-PERÚ COMPRAS
5022110100002693	HOJUELA DE AVENA	HOJUELAS DE AVENA	Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
SUB GERENCIA DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
OFICINA DE DEFENSA CIVIL
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año de la Universalización de la Salud"



5042450100330416	Lenteja CALIDAD 2 - SUPERIOR	Lenteja GRADO 2 CALIDAD 2 - SUPERIOR	Resolución Jefatural N° 079-2018-PERÚ COMPRAS
------------------	------------------------------	--------------------------------------	---

La LECHE EVAPORADA EN TARRO deberá cumplir con especificaciones adjuntas.

7. VIDA ÚTIL

Los productos no requieren refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil de los productos será como mínimo tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega en nuestros almacenes.

8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Debe contar con los siguientes documentos:

- Registro Único de Contribuyente (RUC)
- Contar con Registro Nacional de Proveedores – RNP en el rubro de Bienes o Bienes y Servicios
- Código de Cuenta Interbancario (CCI)

9. PRESENTACIÓN DE LAS CANASTAS

Cada canasta será presentada en bolsas de tela o similar teniendo en consideración que no debe encarecer el servicio y debe garantizar la calidad del producto a su entrega, cada canasta debe contener lo siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DEL PRODUCTO DENTRO DE LA CANASTA
1	ARROZ	KG	10	A criterio del proveedor
2	AZÚCAR RUBIA	KG	5	A criterio del proveedor
3	ACEITE VEGETAL	LITRO	2	Aprobado comercialmente y debidamente sellados
4	LECHE EVAPORADA EN TARRO 410 gr.	LATA	6	Aprobado comercialmente y debidamente sellados
5	FILETE DE ATÚN	UNIDAD	5	Aprobado comercialmente y debidamente sellados
6	AVENA (150 gr.)	UNIDAD	3	Aprobado comercialmente y debidamente sellados
7	LENTEJA	KG	2	A criterio del proveedor



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
SUB GERENCIA DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
OFICINA DE DEFENSA CIVIL
DECENTO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año de la Universalización de la Salud"



10. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega se realizará a los 04 días calendarios contados a partir del día siguiente de recibida la notificación.

11. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de las canastas, será en los ambientes de la Municipalidad Distrital de Llacanora o previa coordinación con la Unidad de Abastecimientos.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN,

No aplica

13. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Con Resolución del Titular del Pliego se incorpora los recursos transferidos mediante Decreto de Urgencia N° 033-2020, utilizando la siguiente Cadena Presupuestal para la adquisición de a Canasta Básica Familiar en el marco de la emergencia nacional por el COVID-19:

CATEGORÍA	PROGRAMAS PRESUPUESTALES CON ENFOQUE A RESULTADOS.
Programa presupuestal	0068 – REDUCCIÓN DE VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS POR DESASTRES.
PRODUCTO	3000734. CAPACIDAD INSTALADA PARA LA PREPARACIÓN Y RESPUESTA FRENTE A EMERGENCIAS Y DESASTRES
ACTIVIDAD PRESUPUESTAL	5006269: PREVENCIÓN, CONTROL, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DE CORONAVIRUS
FUNCION	05. ORDEN PÚBLICO Y SEGURIDAD
DIVISION FUNCIONAL	16. GESTIÓN DE RIESGOS Y EMERGENCIAS
GRUPO FUNCIONAL	036. ATENCIÓN DE EMERGENCIAS
FINALIDAD	0290411 ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD -COVID-19.
UM	615.KIT
CLASIFICADOR DE GASTO	2. 3. 1 1. 1 1. ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO

14. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

Precios Unitarios

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA



Stalin José Ruiz Rivera
INGENIERO CIVIL
SUB GERENTE DE PROYECTOS E INFRAESTRUCTURA



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA
SUB GERENCIA DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA
OFICINA DE DEFENSA CIVIL
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año de la Universalización de la Salud"



15. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL,

Procedimiento Clásico

16. GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN,

Debe cumplirse con todas las características técnicas y requisitos, según detalle de la Ficha Técnica aprobada y publicada en la página web de OSCE.

17. FORMULA DE REAJUSTE

No corresponde

18. CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN DEL BIEN

La conformidad será por el área usuaria después de la entrega del total de los bienes.

19. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará inmediatamente después del 100 % del producto, realizado con la conformidad del área usuaria, en un plazo no mayor a los quince (15) días de emitida la conformidad.

20. ADELANTOS

No corresponde

21. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del servicio, La MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLACANORA le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del servicio. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto del Contrato}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: $F = 0.25$.
 - b.2) Para obras: $F = 0.15$.

22. OTRAS PENALIDADES

No Corresponde



Fecha, abril del 2020.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
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 normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar, en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: Litro
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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
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.

Precisión 1: Ninguna

2.2. 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 D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de fielen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2014; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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

2.2. 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

- a) Nombre comercial (arroz pilado superior)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado)

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
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 N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, **así como en la NTP 207.058:2014.**

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014.

La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014:

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su **Corrigenda Técnica 1:2018**, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Grado 2 - superior"
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según artículo 2 del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010) y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

ESPECIFICACIONES LECHE EVAPORADA 410 g

1. **DEFINICIÓN.-** Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana NTP 202.002:2007 **LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada.** Requisitos, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.
2. **INGREDIENTES:** Leche entera, emulsificante (E - 322), estabilizantes (E - 339) (E - 407) y vitaminas A y C
3. **COMPOSICIÓN CENTESIMAL:**

Grasa (%)	Mín. 7,5
Sólidos totales (%)	Mín. 25,0

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

4.1. REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco crema
Olor	Característico a leche evaporada
Sabor	Característico a leche evaporada
Aspecto	Líquido uniforme.

4.2. - REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

REQUISITOS	ESPECIFICACIONES
Grasa (%)	Mín. 7,5
Sólidos Totales (%)	Mín. 25,0
Proteína (%)	Mín. 5.95
Proteínas en los SNG (%)	Mín. 34
Peso Neto (g)	Mín. 410

4.3. - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	n	m	c
Microorganismos mesófilos aerobios (ufc/mL)	5	100	0

Incubación durante 7 días a 35 - 37 °C

Método de Ensayo : ISO 4833 : 2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs.

Horizontal method for the enumeration of microorganism. Colony count technique at 30° C.

AOAC Official Method 989.10 Bacterial and coliform counts in dairy products

Dónde:

n : Número de envases muestreados.

- m : Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general “m” representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c : Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL.- Contenido por envase:

NUTRIENTES	CONTENIDO por 410 g	CONTENIDO por 100 g
Proteínas (g)	24.395	5.95
Carbohidratos (g)	Por diferencia.	
Grasa (g)	30,8	7,5
Calcio (mg)	902,0	220,0
Fósforo (mg)	738,0	180,0
Vitamina A (UI)	3 280	800
Vitamina C (mg)	45,0	11,0
Energía (kcal)	537.51	131.10

6. PRESENTACIÓN

6.1 Envases

La presentación es en envases de 410 g

6.2. Rotulado.

Deben cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2009 – para “Alimentos Envasados, Etiquetado” (7ma edición)” y la NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos:

Además, debe contener la siguiente información:

- a. Nombre del producto.
- b. Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,
- c. Nombre y dirección del fabricante.
- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.