

# **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

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



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



#### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

#### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

#### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2025-UNSCH/OEC-1**

PRIMERA DE CONVOCATORIA]

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE ESPECIAS Y FRUTOS SECOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSCH PERIODO 2025.**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*



### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

#### Importante

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

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**



Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

#### Importante

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

#### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante



- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### Importante

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### Advertencia

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*





*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).*

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo



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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga.  
RUC N° : 20143660754  
Domicilio legal : Jr. Arequipa N° 175 3ER Piso Ayacucho – Huamanga - Ayacucho  
Teléfono: : -----  
Correo electrónico: : abastecimiento@unsch.edu.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la **ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE ESPECIAS Y FRUTOS SECOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSCH PERIODO 2025.**

| ITEM<br>N° | DESCRIPCIÓN                       | UNIDAD<br>DE MEDIDA | TOTAL |
|------------|-----------------------------------|---------------------|-------|
| 01         | Aceite de ajonjolí x 270 mL       | Unidades            | 100   |
|            | Aceite de oliva extra virgen x 1L | Unidades            | 96    |
|            | Achiote                           | Kilogramo           | 10    |
|            | Ají amarillo seco                 | Kilogramo           | 60    |
|            | Ají panca seco                    | Kilogramo           | 100   |
|            | Ajonjolí                          | Kilogramo           | 22    |
|            | Algarrobina x 500g                | Unidades            | 24    |
|            | Almendra                          | Kilogramo           | 10    |
|            | Anís entero                       | Kilogramo           | 15    |
|            | Anís estrella                     | Kilogramo           | 1     |
|            | Café molido a granel              | Kilogramo           | 100   |
|            | Canela china x 250 g.             | Unidades            | 10    |
|            | Canela entera                     | Kilogramo           | 25    |
|            | Canela molida                     | Kilogramo           | 2     |
|            | Castaña                           | Kilogramo           | 2     |
|            | Cerveza negra x 630 ml            | Unidades            | 48    |
|            | Chancaca en tapa                  | Unidades            | 250   |
|            | Chicha de jora                    | Litros              | 54    |
|            | Clavo de olor                     | Kilogramo           | 15    |



|                                |           |     |
|--------------------------------|-----------|-----|
| Cochayuyo x 170 g. aprox.      | Unidades  | 240 |
| Coco rallado                   | Kilogramo | 2   |
| Comino entero                  | Kilogramo | 20  |
| Flor de jamaica                | Kilogramo | 30  |
| Gaseosa cola negra x 3L        | Unidades  | 24  |
| Glutamato monosódico x 1 kg.   | Unidades  | 20  |
| Laurel                         | Kilogramo | 1   |
| Linaza en grano                | Kilogramo | 80  |
| Maní entero                    | Kilogramo | 200 |
| Mostaza x 4 Kg.                | Unidades  | 20  |
| Orégano entero seco a granel   | Kilogramo | 20  |
| Palillo                        | Kilogramo | 5   |
| Paprika                        | Kilogramo | 15  |
| Pecana                         | Kilogramo | 20  |
| Pimienta blanca molida         | Kilogramo | 5   |
| Pimienta china x 10 g.         | Unidades  | 60  |
| Pimienta negra entera en grano | Kilogramo | 40  |
| Pisco quebranta x 750 mL       | Unidades  | 48  |
| Salsa de oston x 510 g.        | Unidades  | 36  |
| Sillao oscuro x 1L             | Unidades  | 36  |
| Sillao x 5 Litros              | Unidades  | 160 |
| Te a granel                    | Kilogramo | 20  |
| Vinagre blanco x 1L            | Unidades  | 72  |
| Vinagre tinto x 1L             | Unidades  | 144 |
| Vino blanco x 750 mL           | Unidades  | 96  |
| Vino tinto x 750 mL            | Unidades  | 24  |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02, de fecha 07 de febrero del 2025.**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

**RECURSO ORDINARIOS**



**Importante**

*La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.*

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

**NO APLICA**

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

**NO CORRESPONDE**

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo según el cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

| N° | DESCRIPCIÓN                       | UNIDAD DE MEDIDA | ENTREGAS 2025   |   | TOTAL |
|----|-----------------------------------|------------------|---|---|-------|
|    |                                   |                  | PRIMERA ENTREGA a partir de 17/03/2025 hasta 31/03/2025 | SEGUNDA ENTREGA a partir de 01/08/2025 hasta 31/08/2025 |       |
| 1  | Aceite de ajonjolí x 270 mL       | Unidades         | 50  | 50  | 100   |
| 2  | Aceite de oliva extra virgen x 1L | Unidades         | 48  | 48  | 96    |
| 3  | Achiote                           | Kilogramo        | 10  |   | 10    |
| 4  | Ají amarillo seco                 | Kilogramo        | 30  | 30  | 60    |
| 5  | Ají panca seco                    | Kilogramo        | 50  | 50  | 100   |
| 6  | Ajonjolí                          | Kilogramo        | 22  |   | 22    |
| 7  | Algarrobina x 500g                | Unidades         | 24  |   | 24    |
| 8  | Almendra                          | Kilogramo        | 10  |   | 10    |
| 9  | Anís entero                       | Kilogramo        | 15  |   | 15    |
| 10 | Anís estrella                     | Kilogramo        | 1   |   | 1     |
| 11 | Café molido a granel              | Kilogramo        | 50  | 50  | 100   |



|    |                                |           |     |     |     |
|----|--------------------------------|-----------|-----|-----|-----|
| 12 | Canela china x 250 g.          | Unidades  | 10  |     | 10  |
| 13 | Canela entera                  | Kilogramo | 25  |     | 25  |
| 14 | Canela molida                  | Kilogramo | 2   |     | 2   |
| 15 | Castaña                        | Kilogramo | 2   |     | 2   |
| 16 | Cerveza negra x 630 mL         | Unidades  | 24  | 24  | 48  |
| 17 | Chancaca en tapa               | Unidades  | 125 | 125 | 250 |
| 18 | Chicha de jora                 | Litros    | 27  | 27  | 54  |
| 19 | Clavo de olor                  | Kilogramo | 15  |     | 15  |
| 20 | Cochayuyo x 170 g. aprox.      | Unidades  | 120 | 120 | 240 |
| 21 | Coco rallado                   | Kilogramo | 2   |     | 2   |
| 22 | Comino entero                  | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 23 | Flor de Jamaica                | Kilogramo | 30  |     | 30  |
| 24 | Gaseosa cola negra x 3L        | Unidades  | 12  | 12  | 24  |
| 25 | Glutamato monosódico x 1 kg.   | Unidades  | 20  |     | 20  |
| 26 | Laurel                         | Kilogramo | 1   |     | 1   |
| 27 | Linaza en grano                | Kilogramo | 40  | 40  | 80  |
| 28 | Maní entero                    | Kilogramo | 100 | 100 | 200 |
| 29 | Mostaza x 4 Kg.                | Unidades  | 10  | 10  | 20  |
| 30 | Orégano entero seco a granel   | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 31 | Palillo                        | Kilogramo | 5   |     | 5   |
| 32 | Paprika                        | Kilogramo | 15  |     | 15  |
| 33 | Pecana                         | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 34 | Pimienta blanca molida         | Kilogramo | 5   |     | 5   |
| 35 | Pimienta china x 10 g.         | Unidades  | 60  |     | 60  |
| 36 | Pimienta negra entera en grano | Kilogramo | 40  |     | 40  |
| 37 | Pisco quebranta x 750 mL       | Unidades  | 48  |     | 48  |
| 38 | Salsa de ostión x 510 g.       | Unidades  | 36  |     | 36  |
| 39 | Sillao oscuro x 1L             | Unidades  | 36  |     | 36  |
| 40 | Sillao x 5 Litros              | Unidades  | 80  | 80  | 160 |
| 41 | Te a granel                    | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 42 | Vinagre blanco x 1L            | Unidades  | 72  |     | 72  |
| 43 | Vinagre tinto x 1L             | Unidades  | 144 |     | 144 |



|    |                      |          |    |  |    |
|----|----------------------|----------|----|--|----|
| 44 | Vino blanco x 750 mL | Unidades | 96 |  | 96 |
| 45 | Vino tinto x 750 mL  | Unidades | 24 |  | 24 |

#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez Soles) en caja de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.

##### Importante

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

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187 - Ley de endeudamiento del sector público para el año fiscal 2025.
- D.L. N° 1440 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- TUO de la Ley N° 30225- Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante D.S. N° 082-2019-EF, modificados por D.L. N° 1341 y D.L. N° 1444.
- Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF, modificado mediante D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 168-2020-EF, D.S. 250- 2020-EF, D.S. N° 234-2022-EF, D.S. N° 308-2022-EF, D.S. N° 167-2023-EF y D.S. N° 051- 2024-EF.
- D.S. N° 004-2019-JUS, aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado mediante D.S. N° 021-2019-JUS y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 072-2003-PCM.
- D.S. N° 007-2008-TR, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Código Civil

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.  
  
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

*N ° de Cuenta : 0401-028714*  
*Banco : BANCO DE LA NACION*  
*N° CCI<sup>6</sup> : 018-401-000401028714-04*

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en Jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.

## 2.6. FORMA DE PAGO

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de manera mensual, de acuerdo al ingreso de productos reportado por el Responsable de Almacén Comedor Universitario, previa conformidad suscrita por la Unida de Comedor y Residencia y por el Responsable de Almacén Comedor Universitario de la UNSCH.

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

- Recepción del responsable de almacén del Comedor Universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Comedor y Residencia emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en Jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



#### UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

##### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ESPECIAS Y FRUTOS SECOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSCH 2025

#### 1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

##### Denominación

Adquisición del suministro especias y frutos secos para el Comedor Universitario de la UNSCH periodo 2025.

##### Finalidad Pública

La Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, brinda a través del servicio del Comedor Universitario, alimentación nutritiva y saludable a los estudiantes de escasos recursos económicos durante el periodo lectivo de cada año académico. Para tal fin, la prestación del servicio requiere la provisión de bienes necesarios como: especias y frutos secos.

#### 2. BIENE A CONTRATAR

Cantidad a contratar:



| ITEM<br>N° | DESCRIPCIÓN                       | UNIDAD<br>DE<br>MEDIDA | TOTAL |
|------------|-----------------------------------|------------------------|-------|
| 01         | Aceite de ajonjolí x 270 mL       | Unidades               | 100   |
|            | Aceite de oliva extra virgen x 1L | Unidades               | 96    |
|            | Achiote                           | Kilogramo              | 10    |
|            | Ají amarillo seco                 | Kilogramo              | 60    |
|            | Ají panca seco                    | Kilogramo              | 100   |
|            | Ajonjolí                          | Kilogramo              | 22    |
|            | Algarrobina x 500g                | Unidades               | 24    |
|            | Almendra                          | Kilogramo              | 10    |
|            | Anís entero                       | Kilogramo              | 15    |
|            | Anís estrella                     | Kilogramo              | 1     |
|            | Café molido a granel              | Kilogramo              | 100   |
|            | Canela china x 250 g.             | Unidades               | 10    |
|            | Canela entera                     | Kilogramo              | 25    |
|            | Canela molida                     | Kilogramo              | 2     |
|            | Castaña                           | Kilogramo              | 2     |
|            | Cerveza negra x 630 ml            | Unidades               | 48    |
|            | Chancaca en tapa                  | Unidades               | 250   |





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



|                                |           |     |
|--------------------------------|-----------|-----|
| Chicha de jora                 | Litros    | 54  |
| Clavo de olor                  | Kilogramo | 15  |
| Cochayuyo x 170 g. aprox.      | Unidades  | 240 |
| Coco rallado                   | Kilogramo | 2   |
| Comino entero                  | Kilogramo | 20  |
| Flor de jamaica                | Kilogramo | 30  |
| Gaseosa cola negra x 3L        | Unidades  | 24  |
| Glutamato monosódico x 1 kg.   | Unidades  | 20  |
| Laurel                         | Kilogramo | 1   |
| Linaza en grano                | Kilogramo | 80  |
| Maní entero                    | Kilogramo | 200 |
| Mostaza x 4 Kg.                | Unidades  | 20  |
| Orégano entero seco a granel   | Kilogramo | 20  |
| Palillo                        | Kilogramo | 5   |
| Paprika                        | Kilogramo | 15  |
| Pecana                         | Kilogramo | 20  |
| Pimienta blanca molida         | Kilogramo | 5   |
| Pimienta china x 10 g.         | Unidades  | 60  |
| Pimienta negra entera en grano | Kilogramo | 40  |
| Pisco quebranta x 750 mL       | Unidades  | 48  |
| Salsa de ostion x 510 g.       | Unidades  | 36  |
| Sillao oscuro x 1L             | Unidades  | 36  |
| Sillao x 5 Litros              | Unidades  | 160 |
| Te a granel                    | Kilogramo | 20  |
| Vinagre blanco x 1L            | Unidades  | 72  |
| Vinagre tinto x 1L             | Unidades  | 144 |
| Vino blanco x 750 mL           | Unidades  | 96  |
| Vino tinto x 750 mL            | Unidades  | 24  |

**2.1. Características técnicas**

Las características de cada producto se esta anexado al final para su verificación.

**3. SISTEMA DE CONTRATACION**

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS

**4. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.**

**4.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

**4.1.1. Lugar de entrega**

Los bienes será recepcionado en los almacenes del Comedor Universitario, sito en la Av. del Deporte S/N – Residencia de Estudiantes, a cargo del Responsable de Almacén y del profesional en Nutrición o a quien se designe del Comedor Universitario. Los pedidos semanales solicitados por un profesional en Nutrición o quien haga sus veces corresponden a las entregas mensuales establecidas en los plazos de entrega.

El horario de entrega y recepción será de lunes a sábado a partir de las 06:00 a.m. en presencia del profesional en Nutrición o a quien se designe y el Responsable de Almacén Comedor indefectiblemente.

Cualquier cambio de producto se hará de inmediato y se coordinará con los responsables

**4.1.2. Plazo de entrega**

Los bienes se entregarán según el cronograma siguiente:

| N.<br>o | DESCRIPCIÓN                       | UNIDAD<br>DE<br>MEDIDA | ENTREGAS 2025  |  | TOTAL |
|---------|-----------------------------------|------------------------|--|--|-------|
|         |                                   |                        | PRIMERA<br>ENTREGA<br>a partir de<br>17/03/2025<br>hasta<br>31/03/2025 | SEGUNDA<br>ENTREGA<br>a partir de<br>01/08/2025<br>hasta<br>31/08/2025 |       |
| 1       | Aceite de ajonjolí x 270 mL       | Unidades               | 50   | 50   | 100   |
| 2       | Aceite de oliva extra virgen x 1L | Unidades               | 48   | 48   | 96    |
| 3       | Achiote                           | Kilogramo              | 10   |  | 10    |
| 4       | Aji amarillo seco                 | Kilogramo              | 30   | 30   | 60    |
| 5       | Aji panca seco                    | Kilogramo              | 50   | 50   | 100   |
| 6       | Ajonjolí                          | Kilogramo              | 22   |  | 22    |
| 7       | Algarrobina x 500g                | Unidades               | 24   |  | 24    |
| 8       | Almendra                          | Kilogramo              | 10   |  | 10    |
| 9       | Anís entero                       | Kilogramo              | 15   |  | 15    |
| 10      | Anís estrella                     | Kilogramo              | 1  |  | 1     |
| 11      | Café molido a granel              | Kilogramo              | 50   | 50   | 100   |
| 12      | Canela china x 250 g.             | Unidades               | 10   |  | 10    |
| 13      | Canela entera                     | Kilogramo              | 25   |  | 25    |
| 14      | Canela molida                     | Kilogramo              | 2  |  | 2     |
| 15      | Castaña                           | Kilogramo              | 2  |  | 2     |







**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

|    |                                |           |     |     |     |
|----|--------------------------------|-----------|-----|-----|-----|
| 16 | Cerveza negra x 630 mL         | Unidades  | 24  | 24  | 48  |
| 17 | Chancaca en tapa               | Unidades  | 125 | 125 | 250 |
| 18 | Chicha de jora                 | Litros    | 27  | 27  | 54  |
| 19 | Clavo de olor                  | Kilogramo | 15  |     | 15  |
| 20 | Cochayuyo x 170 g. aprox.      | Unidades  | 120 | 120 | 240 |
| 21 | Coco rallado                   | Kilogramo | 2   |     | 2   |
| 22 | Comino entero                  | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 23 | Flor de Jamaica                | Kilogramo | 30  |     | 30  |
| 24 | Gaseosa cola negra x 3L        | Unidades  | 12  | 12  | 24  |
| 25 | Glutamato monosódico x 1 kg.   | Unidades  | 20  |     | 20  |
| 26 | Laurel                         | Kilogramo | 1   |     | 1   |
| 27 | Linaza en grano                | Kilogramo | 40  | 40  | 80  |
| 28 | Maní entero                    | Kilogramo | 100 | 100 | 200 |
| 29 | Mostaza x 4 Kg.                | Unidades  | 10  | 10  | 20  |
| 30 | Orégano entero seco a granel   | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 31 | Palillo                        | Kilogramo | 5   |     | 5   |
| 32 | Paprika                        | Kilogramo | 15  |     | 15  |
| 33 | Pecana                         | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 34 | Pimienta blanca molida         | Kilogramo | 5   |     | 5   |
| 35 | Pimienta china x 10 g.         | Unidades  | 60  |     | 60  |
| 36 | Pimienta negra entera en grano | Kilogramo | 40  |     | 40  |
| 37 | Pisco quebranta x 750 mL       | Unidades  | 48  |     | 48  |
| 38 | Salsa de ostión x 510 g.       | Unidades  | 36  |     | 36  |
| 39 | Sillao oscuro x 1L             | Unidades  | 36  |     | 36  |
| 40 | Sillao x 5 Litros              | Unidades  | 80  | 80  | 160 |
| 41 | Te a granel                    | Kilogramo | 20  |     | 20  |
| 42 | Vinagre blanco x 1L            | Unidades  | 72  |     | 72  |
| 43 | Vinagre tinto x 1L             | Unidades  | 144 |     | 144 |
| 44 | Vino blanco x 750 mL           | Unidades  | 96  |     | 96  |
| 45 | Vino tinto x 750 mL            | Unidades  | 24  |     | 24  |

**4.2. Condiciones de entrega**

- El personal de la empresa contratista debe estar debidamente uniformado (gorra, protector naso bucal, mandil, guantes), al momento de entregar los productos.
- El contratista debe señalar su domicilio fiscal de su establecimiento, datos de contacto (celular u otro medio), suyo y otro referencial.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
**"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**



- Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- No se transportarán productos incompatibles como: productos de origen animal con productos vegetales o productos crudos con productos elaborados.
- Al momento de la entrega el contratista deberá presentar según al producto que corresponda:
  - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA; donde debe indicar el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, dicha autorización debe estar a nombre de del postor, de no ser así, deberá tener un vínculo contractual de la empresa que utilizará la autorización sanitaria.
  - Registros Sanitarios vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.
- A la hora de entrega los productos deben cumplir con las especificaciones solicitadas, en caso no cumpla con el área usuaria no recepcionará los bienes.

**4.3. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes**

NTP 209.187:1986 (revisada el 2012) ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Aceite de ajonjolí (sésamo). 1ª Edición.

NTP 209.013: 2008 (Rev. 2018) – ACEITE DE OLIVA. Definiciones, Requisitos y Rotulado.

ICS - Clasificación Internacional de Normas Técnicas 67.220.10 - Especies y condimentos.

NTP 209.200:1982 (revisada el 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote. Requisitos. 1ª Edición.

NTP 209.028:2015 Café tostado en grano o molido. Requisitos.

NTP 011.053:2021 PÁPRIKA ENTERA. Requisitos. 2ª Edición.

NTP 209.227:1984 SILLAU, SILLAO, SIYAU O SIYAO. Requisitos.

NTP 211.011:2006 BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Pisco. Requisitos

NTP 209.020 VINAGRE.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

NTP 212.014. 2011. Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas. Vinos. Requisitos.

**5. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**5.1. Conformidad de los bienes**

La recepción de los bienes será otorgada por el Responsable de Almacén Comedor de la Unidad de Abastecimiento y la verificación de la calidad y cumplimiento de las Especificaciones Técnicas será otorgada por el Profesional en Nutrición o quien se designe del Comedor Universitario, correspondiente a la entrega mensual según cronograma, en un plazo máximo de quince (15) días.

**5.2. Forma de pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de manera mensual, de acuerdo al ingreso de productos reportado por el Responsable de Almacén Comedor Universitario, previa conformidad suscrita por la Unida de Comedor y Residencia y por el Responsable de Almacén Comedor Universitario de la UNSCH.



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

Recepción del responsable de almacén del Comedor Universitario.

Informe del funcionario responsable de la Unidad de Comedor y Residencia emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Guía de remisión
- Comprobante de pago

**5.3. Reajuste de los pagos**

No aplica.

**5.4. Penalidades por mora**

Las penalidades se aplicarán según el numeral 162.1. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Donde F tiene 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:  $F = 0.15$



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

**5.5. Responsabilidad por vicios ocultos**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

**5.6. Otros**

**5.6.1. Transporte (en la ejecución contractual)**

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

**5.6.2. Almacenamiento (en la ejecución contractual)**

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





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

**6. Normas de anticorrupción**

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



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



### ACEITE DE AJONJOLÍ

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE DE AJONJOLÍ

Denominación técnica : ACEITE DE AJONJOLÍ

Unidad de medida : LITRO

Descripción General : Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: ajonjolí, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### A. CARÁCTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma pura (aceite proveniente de una sola materia prima) o mixta (constituido por la mezcla de aceites puros). El aceite de ajonjolí, se obtiene de semillas de sésamo (*Sesamum indicum*)



##### B. REQUISITOS

###### B.1. Atributos del bien

El Aceite de ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento. (Ref.: NTP 209.001:1983, CODEX STAN 210-1999). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

| ATRIBUTO            | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA       |
|---------------------|--|------------------|
| Sabor y olor        | Característico.<br>Exento de olores y sabores extraños o rancios.      | NTP 209.001:1983 |
| Partículas extrañas | No llevar partículas extrañas en suspensión.                           |                  |
| Agua                | No contener más de 0,1%.   |                  |
| Acidez              | No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20%. |                  |
| Índice de peróxido  | No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.                    |                  |



### C. ENVASE

Botellas de vidrio de 270 mL. 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. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METALICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988. (revisada el 2012) ENVASES DE PLASTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



### D. ROTULADO

Los envases de Aceite de ajonjolí deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007- 98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., según corresponda:

- a) Nombre del producto
- b) Forma en que se presenta
- c) Volumen en litros, del producto envasado.
- d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto.
- e) La identificación del lote de producción.
- f) Nombre del país donde se elaboró el producto.
- g) Número del Registro Sanitario

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

### E. TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite de ajonjolí características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el

Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).



|   |   |   |
|---|---|---|
| DIRECCIÓN DE BIENESTAR<br>UNIVERSITARIO<br>UNIDAD DE COMEDOR Y RESIDENCIA | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS<br>ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN | Fecha: Enero - 2024<br>Versión N°: 01<br>Código: AC<br>Elaborado por: UCR |
|---|---|---|

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 1.1. Denominación técnica | Aceite de oliva extra virgen  |
| 1.2. Tipo de alimentos    | No perecible  |
| 1.3. Grupo de alimentos   | Aceites y grasas  |
| 1.4. Descripción general  | Aceite obtenido del fruto del olivo, únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

##### 2.1. Características Organolépticas

| Características | Especificación  | Referencia                           |
|-----------------|---|--------------------------------------|
| Sabor y olor    | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios. | Requisitos del Comedor Universitario |
| Color           | De acuerdo a la naturaleza del producto, traslúcido y brillante.                        |                                      |
| Aspecto         | Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.                                 |                                      |

##### 2.2. Características Físico Químicas

| Características   | Especificación | Referencia   |
|---|----------------|--|
| Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)                      | Máximo 0,2     | NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos |
| Impurezas insolubles (m/m) (%)                          | Máximo 0,05    |  |
| Contenido de jabón (m/m) (%)                            | Máximo 0,005   |  |
| Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)                | Máximo 0,6     |  |
| Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite) | Máximo 10      |  |
| Hierro (mg/kg)  | Máximo 1,5     |  |
| Cobre (mg/kg)   | Máximo 0,1     |  |

##### 2.3. Características Microbiológicas

No aplica

#### 3. PRESENTACIÓN

##### 3.1. Presentación y envases

| Envases           | Tipo    | Material   | Capacidad                     |
|-------------------|---------|--|-------------------------------|
| Envase primario   | Botella | Envases de vidrio o Polietileno Tereftalato (PET) con tapa | 1 Litro                       |
| Envase secundario | Caja    | Cartón corrugado   | Establecido por el fabricante |

##### 3.2. Vida útil

El producto tiene un tiempo de vida útil esperado de 12 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.

##### 3.3. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

#### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN

##### 4.1. Documentación opcional

a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.

##### 4.2. Certificación opcional

Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
ACHIOTE ENTERO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Nombre del Producto           | ACHIOTE ENTERO  |
| Descripción del Producto      | Es un colorante natural con un alto contenido de pigmento, llamado bixina. Este aporta tonalidades de color rojo intenso, que es utilizado como especia en la preparación de alimentos.   |
| Calidad                       | De primera, color y olor sui generis.   |
| Características Sensoriales   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |
|                               | Color: Guinda o rojo oscuro característico  |
|                               | Sabor: Característico a la especie  |
|                               | Aspecto: Grano entero, sin presencia de materia extraña.  |
| Empaque                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso.   |
| Rotulado                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| Vida útil                     | 12 Meses  |
| Condiciones de Almacenamiento | Almacenar en lugar fresco y seco  |
| Uso Previsto                  | Usado para la preparación de aderezos   |





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AJI AMARILLO SECO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : AJI AMARILLO SECO   |
| Denominación técnica  | : AJI AMARILLO SECO   |
| Nombre del Bien       | : AJI AMARILO SECO (AL PESO)  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción General   | : El ají amarillo seco es el fruto maduro, seco y picante del <i>Capsicum frutescens</i> , arbusto de la familia de las solanáceas. |

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Características Físico - Organolépticas



|        |  |
|--------|--|
| Forma  | : Baya alargada.   |
| Tamaño | : El tamaño está determinado por la longitud de acuerdo con el cuadro siguiente: |

| Ajjes    | Longitud (cm) |
|----------|---------------|
| Pequeños | < 6           |
| Medianos | 6 - 8         |
| Largos   | > 8           |

|         |  |
|---------|--|
| Color   | : Amarillo anaranjado a naranja rojizo.            |
| Aspecto | : Baya seca grande sin pepa, arrugado y brillante. |
| Sabor   | : Dulce ligeramente picante.                       |
| Olor    | : Aromático, característico y natural.             |

#### Requisitos mínimos de calidad

El ají amarillo seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos.
- El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
- La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.
- La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%.
- Estar exentas de manchas oscuras internas.
- Tamaño uniforme. Baya alargada > 8 cm.

#### Requisitos físico- químicos

El ají amarillo seco deberá cumplir con los siguientes requisitos físicos - químicos:

| Característica        | % (m/m) base seca |
|-----------------------|-------------------|
| Humedad, máx.         | 11.00             |
| Cenizas totales, máx. | 8.00              |



|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Cenizas insolubles en HCl, máx.  | 1.25  |
| Extracto etéreo no volátil, mín. | 15.00 |
| Nitrógeno (N) total, mín.        | 2.00  |
| Fibra cruda, máx.                | 28.00 |

#### Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

El ají amarillo seco deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

| Agente microbiano      | Categoría | Clase | n | c | Límite por g.   |                 |
|------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                        |           |       |   |   | m               | M               |
| <i>Escherichiacoli</i> | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| <i>Salmonella sp.</i>  | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia/25 g   | -----           |



#### Presentación

El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Los ajíes secos se envasarán en sacos de polietileno o polipropileno de alta densidad.

#### Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto.
- Peso neto en kilogramos.
- Autorización sanitaria.
- Fecha de vencimiento.

#### Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al ají amarillo seco, características indeseables que impidan su consumo.



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AJI PANCA SECO

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : AJI PANCA SECO  |
| Denominación técnica  | : AJI PANCA SECO  |
| Nombre del Bien       | : AJI PANCA SECO (AL PESO)  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción General   | : El ají colorado seco es el fruto maduro, seco y picante del <i>Capsicum frutescens</i> , arbusto de la familia de las solanáceas. |

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### Características Físico - Organolépticas

|        |  |
|--------|--|
| Forma  | : Baya alargada.   |
| Tamaño | : El tamaño está determinado por la longitud de acuerdo con el cuadro siguiente: |



| Ajjes    | Longitud (cm) |
|----------|---------------|
| Pequeños | < 6           |
| Medianos | 6 - 8         |
| Largos   | > 8           |

|         |  |
|---------|--|
| Color   | : Rojo oscuro.                         |
| Aspecto | : Arrugado y brillante generalmente.   |
| Sabor   | : Muy picante y característico         |
| Olor    | : Aromático, característico y natural. |

#### Requisitos mínimos de calidad

El ají panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos.
- El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
- La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.
- La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%.
- Estar exentas de manchas oscuras internas.
- Tamaño uniforme. Baya alargada > 8 cm.

#### Requisitos físico- químicos

El ají colorado seco deberá cumplir con los siguientes requisitos físicos - químicos:

| Característica        | % (m/m) base seca |
|-----------------------|-------------------|
| Humedad, máx.         | 11.00             |
| Cenizas totales, máx. | 8.00              |



|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Cenizas insolubles en HCl, máx.  | 1.25  |
| Extracto etéreo no volátil, min. | 15.00 |
| Nitrógeno (N) total, min.        | 2.00  |
| Fibra cruda, máx.                | 28.00 |

#### Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

El ají panca seco deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

| Agente microbiano      | Categoría | Clase | n | c | Límite por g.   |                 |
|------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                        |           |       |   |   | m               | M               |
| <i>Escherichiacoli</i> | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| <i>Salmonella sp.</i>  | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia/25 g   | -----           |



#### Presentación

El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Los ajíes secos se envasarán en sacos de polietileno o polipropileno de alta densidad.

#### Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto.
- Peso neto en kilogramos.
- Autorización sanitaria.
- Fecha de vencimiento.

#### Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al ají panca seco, características indeseables que impidan su consumo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
AJONJOLI

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Nombre del Producto           | AJONJOLI   |
| Descripción del Producto      | Es una semilla pequeña, blanca, gris o negra en su exterior, de forma redonda semi aplanada, mide de 2 a 4 mm de longitud y 1 a 2 milímetros de ancho. Rico en proteínas, aminoácidos y vitaminas B1, B2, B6, magnesio, etc.   |
| Calidad                       | De primera, color y olor sui generis.  |
| Características Sensoriales   | Olor: Aromático. Característico del producto, no presentará olores desagradables o ajenos al producto.   |
|                               | Color: blanca, gris o negra en su exterior.  |
|                               | Sabor: Característico a la especie, sabor parecido a la nuez   |
|                               | Aspecto: pequeño grano de forma redonda semi aplanada  |
| Empaque                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso.  |
| Rotulado                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |
| Vida útil                     | 12 Meses   |
| Condiciones de Almacenamiento | Almacenar en lugar fresco y seco   |
| Uso Previsto                  | Usado para la preparación de desayunos y ensaladas.  |







### ALGARROBINA

#### 1. Definición:

La algarrobina es un jarabe espeso y dulce extraído de las vainas del algarrobo (*Ceratonia siliqua*), un árbol originario de la región mediterránea y adaptado a zonas áridas. Este producto es natural, rico en azúcares, fibras, proteínas, minerales y vitaminas, y se utiliza principalmente como edulcorante en bebidas, postres, y productos de repostería. Su sabor es dulce con toques de chocolate y caramelo, y su color es marrón oscuro.

#### 2. Denominación Técnica:

- Algarrobina (jarabe concentrado de algarrobo).

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Botella plástica o vidrio con tapa hermética.
- **Capacidad:** 250 ml, 500 ml, o 1L (según especificaciones del proveedor).
- **Material del envase:** Plástico de grado alimenticio o vidrio, resistente y adecuado para mantener las propiedades del producto.
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Volumen neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.
  - Información nutricional (si aplica).
  - Instrucciones de uso o recomendaciones de consumo (si aplica).



#### 4. Ingredientes:

- Algarrobo (pulpa de vaina de algarrobo), azúcar (si se utiliza en su preparación), agua.

#### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Marrón oscuro, uniforme, sin presencia de partículas extrañas.
- **Sabor y aroma:** Sabor dulce con notas de chocolate y caramelo, sin sabores extraños ni amargos. Aroma natural a caramelo y dulce, propio del algarrobo.
- **Textura:** Espesa, viscosa, sin grumos o sedimentos.



#### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **pH:** 4.0 a 5.5 (ligeramente ácido).
- **Contenido de azúcar:** 40% a 60% (dependiendo de la concentración y el tipo de proceso).
- **Densidad:** 1.3 a 1.4 g/ml (dependiendo de la concentración).
- **Contenido de humedad:**  $\leq 15\%$ .
- **Color:** Índice de color entre 50 y 70 en la escala de la CIE (Comisión Internacional de Iluminación).

#### 7. Requisitos Microbiológicos:

- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/ml.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/ml.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 ml.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 ml.

#### 8. Vida Útil:



- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas, en envase cerrado y almacenado en un lugar fresco y seco.

#### 9. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar en un lugar fresco, seco, y oscuro, alejado de la luz solar directa y de fuentes de calor. Después de abrir el envase, se recomienda mantener refrigerado para prolongar la vida útil y conservar sus propiedades.

#### 10. Uso Previsto:

Producto destinado al consumo humano, utilizado como edulcorante natural en bebidas (como cócteles, jugos, batidos), postres (como helados, gelatinas, puddings) y productos de repostería (panes, galletas, tortas). También se puede utilizar como ingrediente en productos dietéticos o energéticos.

##### • Normas de Referencia:

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.025 (Norma Técnica Peruana para jarabes y edulcorantes).
- Reglamento (CE) No 1333/2008 sobre aditivos alimentarios en la Unión Europea.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
ALMENDRA

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Producto</b>           | ALMENDRA   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Es la semilla comestible del fruto del almendro dulce, de color blanco brillante envuelta con una cubierta marrón rojizo. Se consume como fruto seco, en diferentes preparaciones.   |
| <b>Calidad</b>                       | De primera, color y olor sui generis.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico a almendra fresca, no presentará olores desagradables o ajenos al producto.   |
|                                      | Color: Blanco brillante envuelta con una cubierta marrón rojizo.   |
|                                      | Sabor: Característico a la especie.  |
|                                      | Aspecto: Almendra entera, sana y limpia.   |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses   |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en Lugar Fresco y Seco   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de desayunos y ensaladas.  |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
ANÍS GRANO ENTERO

|  |   |           |       |   |   |                  |                 |
|--|---|-----------|-------|---|---|------------------|-----------------|
| Nombre del Producto  | ANÍS GRANO ENTERO   |           |       |   |   |                  |                 |
| Descripción del Producto   | Los granos de "ANÍS" ( <i>Pimpinella anisum L.</i> ) son adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Sensoriales  | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |           |       |   |   |                  |                 |
|  | Color: Amarillo claro a pardo amarillento.  |           |       |   |   |                  |                 |
|  | Sabor: Característico a la especie  |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Físico Químicas  | Humedad (Máxima) 10 %   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Microbiológicas (R.M. N° 591 2008/SA/DM que aprueba la NTS N° 071 MINSA7DIGESA -v 01 | Agente Microbiano   | Categoría | Clase | n | c | Límite por gramo |                 |
|  |   |           |       |   |   | m                | M               |
|  | Mohos   | 3         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |
|  | Enterobacterias   | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |
| Empaque  | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Rotulado   | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |           |       |   |   |                  |                 |
| Vida útil  | 12 Meses  |           |       |   |   |                  |                 |
| Condiciones de Almacenamiento  | Almacenar en lugar fresco y seco  |           |       |   |   |                  |                 |
| Uso Previsto   | Usado para la preparación de infusiones, otros.   |           |       |   |   |                  |                 |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
ANIS ESTRELLA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | ANIS ESTRELLA   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Semilla que se asemeja al anís en su sabor, que se obtiene del pericarpio con forma de estrella del <i>Illicium verum</i> .   |
| <b>Calidad</b>                       | De primera, color y olor sui generis.   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto, no presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |
|                                      | Color: Marrón   |
|                                      | Sabor: Característico   |
|                                      | Aspecto: Estrella completa de 5 a 8 puntas  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso.   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco.   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de comidas y bebidas.   |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
CAFÉ TOSTADO MOLIDO

|   |   |           |       |   |   |                  |                 |
|---|---|-----------|-------|---|---|------------------|-----------------|
| Nombre del Producto   | CAFÉ TOSTADO MOLIDO   |           |       |   |   |                  |                 |
| Descripción del Producto  | Producto obtenido del pilado del café y su posterior tostado/molienda.  |           |       |   |   |                  |                 |
| Ingredientes  | 100 % Café Arábica.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Sensoriales   | Olor: Aromático. Característico del producto, no presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |           |       |   |   |                  |                 |
|   | Color: Marrón oscuro.   |           |       |   |   |                  |                 |
|   | Sabor: Característico intenso.  |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Físico Químicas   | Humedad: 8 - 10 %   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Microbiológicas (R.M. N° 591 2008/SA/DM que aprueba la NTS N° 071 MINSA7DIGESA -v 01) | Agente Microbiano   | Categoría | Clase | n | c | Límite por gramo |                 |
|   |   |           |       |   |   | m                | M               |
|   | Mohos   | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup>  | 10 <sup>5</sup> |
| Empaque   | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Rotulado  | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |           |       |   |   |                  |                 |
| Vida útil   | 12 Meses  |           |       |   |   |                  |                 |
| Condiciones de Almacenamiento   | Almacenar en lugar fresco y seco  |           |       |   |   |                  |                 |
| Uso Previsto  | Usado para la preparación de bebidas.   |           |       |   |   |                  |                 |





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
CANELA CHINA**

|  |   |  |              |          |                                    |                      |   |
|--|---|--|--------------|----------|------------------------------------|----------------------|---|
| NOMBRE                                       | <b>CANELA CHINA</b>   |  |              |          |                                    |                      |   |
| COMPOSICIÓN                                  | El producto está constituido por los Trozos de árbol seco<br>Canelero de Ceilán, <i>Cinnanomum cassia</i>   |  |              |          |                                    |                      |   |
| INGREDIENTES PRINCIPALES                     | Trozos de corteza de árbol enrollada de forma cilíndrica y alargada su color marrón y su sabor es dulce y su olor aromático.  |  |              |          |                                    |                      |   |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS             | <b>CALIDAD</b>  | <b>ESPECIFICACIÓN</b>  |              |          | <b>REFERENCIA</b>                  |                      |   |
|  | Porcentaje de humedad   | Máximo 14,5%   |              |          |                                    |                      |   |
|  | Limite Máx. De residuos de plaguicida   | No deberá contener una cantidad mayor de residuos de plaguicidas que lo establecido por el CODEX ALIMENTARIUS.                                     |              |          |                                    |                      |   |
|  | Metales pesados   | No debe de exceder los límites máximos permisibles fijados en la norma nacional o en ausencia de estas, los establecidos por el Códex Alimentarius |              |          | Artículo 15ª del D.S. 004-2011- AG |                      |   |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS              | <b>Agente Microbiano</b>  | <b>categoría</b>   | <b>clase</b> | <b>n</b> | <b>c</b>                           | <b>Limites por g</b> |   |
|  | Mohos   | 2  | 3            | 5        | 2                                  | m                    | M |
|  | Fuente: Normas legales del Peruano para alimentos y bebidas (Resol. Ministerial N° 591-2008 MINSA)  |  |              |          |                                    |                      |   |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES                  | Color : característico<br>Olor : característico<br>Sabor : característico libre de sabor a rancio o mohoso  |  |              |          |                                    |                      |   |
| CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE                   | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |  |              |          |                                    |                      |   |
| ROTULADO                                     | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |  |              |          |                                    |                      |   |
| VIDA ÚTIL                                    | 12 meses en condiciones normales de almacenamiento  |  |              |          |                                    |                      |   |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN | El producto debe ser almacenado, en un ambiente ventilado, bajo techo fuera del alcance de los rayos solares.<br>Para el traslado del producto, el vehículo debe estar en buenas condiciones higiénico sanitario de manera que proteja el producto del polvo y la humedad, se debe de trasladar solamente alimento de consumo humano.             |  |              |          |                                    |                      |   |







ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
CANELA ENTERA

|   |   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
|---|---|-----------|--|---|-----------------|------------------------------------|---|-------------------|-----------|-------|---|---|---------------|--|---|---|-------|---|---|---|---|-----------------|-----------------|
| NOMBRE  | CANELA ENTERA   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| COMPOSICIÓN   | El producto está constituido por los Trozos de árbol seco Canelero de Ceilán, <u>Cinnanomum zeylanicum</u>  |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| FORMAS DE CONSUMO / USO   | Para su consumo debe fusionarse en agua hervida, sirve como aromatizador<br>Se puede consumir acompañado con desayunos, etc. Al gusto del consumidor.   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| INGREDIENTES PRINCIPALES  | Trozos de corteza de árbol enrollada de forma cilíndrica y alargada su color marrón y su sabor es dulce y su olor aromático.  |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS  | CALIDAD   |           | ESPECIFICACIÓN   |   |                 | REFERENCIA                         |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
|   | Porcentaje de humedad   |           | Máximo 14,5%   |   |                 | .                                  |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
|   | Limite Máx. De residuos de plaguicida   |           | No deberá contener una cantidad mayor de residuos de plaguicidas que lo establecido por el CODEX ALIMENTARIUS.                                     |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
|   | Metales pesados   |           | No debe de exceder los límites máximos permisibles fijados en la norma nacional o en ausencia de estas, los establecidos por el Códex Alimentarius |   |                 | Artículo 15ª del D.S. 004-2011- AG |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS   | <table><tr><td rowspan="2">Agente Microbiano</td><td rowspan="2">categoría</td><td rowspan="2">clase</td><td rowspan="2">n</td><td rowspan="2">c</td><td colspan="2">Limites por g</td></tr><tr><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10<sup>4</sup></td><td>10<sup>5</sup></td></tr></table>  |           |  |   |                 |                                    |   | Agente Microbiano | categoría | clase | n | c | Limites por g |  | m | M | Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
|   | Agente Microbiano   | categoría | clase  | n | c               | Limites por g                      |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
|   |   |           |  |   |                 | m                                  | M |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| Mohos   | 2   | 3         | 5  | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup>                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| Fuente: Normas legales del Peruano para alimentos y bebidas (Resol. Ministerial N° 591-22008 MINSA) |   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES   | Color : característico<br>Olor : característico<br>Sabor : característico libre de sabor a rancio o mohoso  |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE  | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| EMPAQUE SECUNDARIO  | Se presenta en sacos de polipropileno opaco de primer uso.  |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| ROTULADO  | De acuerdo a la normatividad vigente (resol. Ministerial 451-2006 Art. 14ª ) nombre del producto indicando la clase o variedad, grado de calidad : primera, segunda o tercera, El contenido neto aproximado, en kilogramos.<br>Nombre y dirección del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.<br>Nº de registro sanitario/autorización sanitaria, si tuviera<br>El país de origen.<br>Fecha de producción y vencimiento, código de lote.<br>Condiciones de conservación,<br>Nota: para la impresión del rotulado debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| VIDA ÚTIL   | 12 meses en condiciones normales de almacenamiento  |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN  | Él producto debe ser almacenado, en un ambiente ventilado, bajo techo fuera del alcance de los rayos solares.<br>Para el traslado del producto, el vehículo debe estar en buenas condiciones higiénico sanitario de manera que proteja el producto del polvo y la humedad, se debe de trasladar solamente alimento de consumo humano.   |           |  |   |                 |                                    |   |                   |           |       |   |   |               |  |   |   |       |   |   |   |   |                 |                 |





### CANELA MOLIDA

#### 1. Definición:

La canela molida es un producto alimenticio obtenido de la molienda de la corteza interna seca del árbol de canela (*Cinnamomum verum* o *Cinnamomum cassia*), utilizada como especia y saborizante en preparaciones culinarias y bebidas. Se caracteriza por su aroma dulce, cálido y especiado.

#### 2. Denominación técnica:

- Canela molida.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico o sachet sellado herméticamente.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.



#### 4. Ingredientes:

- Corteza de canela 100% natural, molida.

#### 5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Marrón claro a marrón oscuro uniforme.
- **Sabor y aroma:** Dulce, cálido y característico de la canela.
- **Textura:** Polvo fino, homogéneo, sin grumos.

#### 6. Requisitos físico-químicos:

- Humedad:  $\leq 12\%$ .
- Contenido de aceites esenciales:  $\geq 1.0\%$ .

#### 7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos:  $\leq 10^4$  UFC/g.
- Mohos y levaduras:  $\leq 10^2$  UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.
- Escherichia coli: Ausente en 25 g.



**8. Vida útil:**

- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.

**10. Uso previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado como especia para aromatizar y saborizar alimentos y bebidas.



**11. Empaque:**

- Las bolsas individuales deberán estar embaladas en cajas de cartón corrugado resistentes, asegurando la protección del producto durante el transporte y almacenamiento.

**12. Información adicional relevante para solicitar el producto:**

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).
- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.





### FICHA TÉCNICA: CASTAÑA

#### 1. Definición:

La castaña es un fruto seco proveniente del árbol de la castaña (*Bertholletia excelsa*), caracterizado por su alto contenido nutricional, sabor delicado y textura firme. Se utiliza como ingrediente en recetas culinarias y como snack saludable.

#### 2. Denominación técnica:

- Castaña natural.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico sellada herméticamente o envasado al vacío.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.



#### 4. Ingredientes:

- Castañas 100% naturales, enteras o troceadas.

#### 5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Marrón externo y pulpa blanco-crema uniforme.
- **Sabor y aroma:** Característico, suave y sin sabores extraños.
- **Textura:** Firme, crocante o ligeramente suave según el grado de procesamiento.

#### 6. Requisitos físico-químicos:

- Humedad:  $\leq 8\%$ .
- Contenido de grasas:  $\geq 40\%$ .

#### 7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos:  $\leq 10^3$  UFC/g.
- Mohos y levaduras:  $\leq 10^2$  UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.
- Escherichia coli: Ausente en 25 g.



**8. Vida útil:**

- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.



**10. Uso previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado

**Normas de Referencia de los Criterios de Calidad:**

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.025 (Norma Técnica Peruana para castañas).
- Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Unión Europea sobre los límites máximos de contaminantes en los alimentos.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



### CERVEZA NEGRA

#### 1. Definición:

La cerveza negra es una bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de maltas de cebada, lúpulo, agua y levadura. Se caracteriza por su color oscuro, sabor robusto y notas tostadas o caramelizadas, resultado de un proceso de maltación especial. Esta variedad de cerveza tiene un contenido alcohólico moderado y es apreciada por su perfil de sabor complejo, con un toque amargo y dulce.

#### 2. Denominación Técnica:

- Cerveza negra.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Botella de vidrio, lata de aluminio, o barril.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor (generalmente entre 330 ml, 630 ml, y 1 litro).
- **Material del envase:** Vidrio, aluminio o acero inoxidable (según el tipo de envase).
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Volumen neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.
  - Información sobre el contenido alcohólico (% vol).



#### 4. Ingredientes:

- Maltas de cebada, agua, lúpulo, levadura, y en algunos casos, azúcar o aditivos (como especias o aromas adicionales).

#### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Oscuro, de tonos marrones a negros, con una espuma densa y cremosa.
- **Sabor y aroma:** Sabor robusto, con notas de malta tostada, chocolate, café o caramelo, con un toque amargo característico del lúpulo. Aroma agradablemente maltoso, con ligeras notas tostadas.
- **Textura:** Líquida, cuerpo medio a completo, con sensación suave en boca, ligeramente carbonatada.



#### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **pH:** 4.0 a 4.5 (ligeramente ácido).
- **Contenido alcohólico:** 4% a 6% en volumen.
- **Gravedad final:** 1.010 a 1.020 (dependiendo de la receta).
- **Carbonatación:** 2.2 a 2.5 volúmenes de CO<sub>2</sub>.
- **Color:** Entre 25 y 50 EBC (European Brewery Convention).

#### 7. Requisitos Microbiológicos:



- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/ml.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/ml.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 ml.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 ml.

#### 8. Vida Útil:

- Tiempo de vida útil: 6 meses en condiciones recomendadas, en envases sellados y almacenados en lugares frescos y secos.

#### 9. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa y a temperaturas entre 5°C y 15°C para mantener la calidad. Mantener refrigerada una vez abierta para preservar su frescura.

#### 10. Uso Previsto:

Producto destinado al consumo humano, utilizado principalmente como bebida alcohólica, ideal para acompañar comidas o disfrutar en momentos de ocio.

##### • Normas de Referencia:

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.035 (Norma Técnica Peruana para la fabricación de cerveza).
- Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Unión Europea sobre los límites máximos de contaminantes en los alimentos.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
CHANCACA EN TAPA

|   |  |           |       |   |   |                     |                     |
|---|--|-----------|-------|---|---|---------------------|---------------------|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                | CHANCACA EN TAPA   |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>           | La chancaca o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro, en estado sólido y compacto.   |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>COMPOSICIÓN</b>                        | Jugo de caña de azúcar   |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS</b> | Humedad: Máximo 2%<br>Ceniza: 1.46 – 1.53 %<br>Azúcares reductores: 4 – 11%<br>Sólidos solubles: 96 + 2 °Brix<br>Sólidos no solubles: Máximo 1.5%  |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>    | Agente microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Límite por g        |                     |
|   |  |           |       |   |   | m                   | M                   |
|   | Aerobios mesófilos   | 1         | 3     | 5 | 2 | 4 x 10 <sup>2</sup> | 4 x 10 <sup>3</sup> |
|   | Enterobacterias  | 5         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup>     |
|   | Mohos  | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 20                  |
|   | Levaduras  | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup>     |
|   | RM N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria Que Establece Los Criterios Microbiológicos De Calidad Sanitaria e Inocuidad Para Los Alimentos y Bebidas De Consumo Humano"   |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN</b>             | Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado, para proteger el producto de la contaminación y la humedad del ambiente, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". |           |       |   |   |                     |                     |
|   | Cada tira debe contener 08 tapas (unidades).   |           |       |   |   |                     |                     |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                          | 12 meses   |           |       |   |   |                     |                     |





### CHICHA DE JORA

#### 1. Definición:

La chicha de jora es una bebida tradicional fermentada originaria de los Andes, elaborada a partir de maíz (*Zea mays*), generalmente de la variedad jora, que se somete a un proceso de germinación, maceración, fermentación y posterior filtrado. Esta bebida tiene un sabor ligeramente dulce y ácido, con un contenido de alcohol bajo, y se consume de manera tradicional en diversas festividades y rituales.

#### 2. Denominación Técnica:

- Chicha de jora tradicional.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Botella de vidrio o plástico, con cierre hermético o tapón de corcho.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor (generalmente entre 500 ml y 2 litros).
- **Material del envase:** Vidrio o plástico grado alimenticio, seguro para contacto con líquidos.
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto o volumen.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.
  - Información sobre el contenido alcohólico (si es aplicable).



#### 4. Ingredientes:

- Maíz jora (*Zea mays*), agua, azúcar (opcional), y levadura natural.

#### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Amarillo dorado a marrón claro, dependiendo del proceso de fermentación.
- **Sabor y aroma:** Sabor ligeramente ácido y dulce, con aromas característicos de la fermentación, sin olores extraños.
- **Textura:** Líquida, ligeramente espumosa en el momento de la fermentación.

#### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **pH:** 4.0 a 4.5 (ligeramente ácido).
- **Contenido alcohólico:**  $\leq 3\%$  en volumen.
- **Azúcares solubles:** Dependiendo del proceso, puede variar entre 3% y 8%.
- **Contenido de sólidos totales:** 8% a 12%.





**7. Requisitos Microbiológicos:**

- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/ml.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/ml.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 ml.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 ml.

**8. Vida Útil:**

- Tiempo de vida útil: 3 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de Almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener refrigerado después de abrir el envase para preservar la calidad y evitar la fermentación excesiva.



**10. Uso Previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado principalmente como bebida refrescante en festividades, ceremonias tradicionales o como acompañamiento en comidas.

**• Normas de Referencia:**

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.040 (Norma Técnica Peruana para bebidas fermentadas como la chicha de jora).
- Reglamento (CE) No 1831/2003 de la Unión Europea sobre los límites máximos de contaminantes en los alimentos.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



ESPECIFICACIONES TÉCNICA  
CLAVO DE OLOR

|   |   |  |   |       |   |                                    |                                 |
|---|---|--|---|-------|---|------------------------------------|---------------------------------|
| NOMBRE  | CLAVO DE OLOR   |  |   |       |   |                                    |                                 |
| COMPOSICIÓN   | El producto son los botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo Clavo de olor o girofle ( <i>Syzygium aromaticum</i> , sin. <i>Eugenia caryophyllata</i> ).  |  |   |       |   |                                    |                                 |
| FORMAS DE CONSUMO / USO   | Para su consumo debe fusionarse en agua hervida, sirve como aromatizador Se puede consumir acompañado con desayunos, etc. Al gusto del consumidor.  |  |   |       |   |                                    |                                 |
| INGREDIENTES PRINCIPALES  | El árbol del clavo es perenne y crece hasta una altura de 10 a 20 metros. Tiene hojas lanceoladas e inflorescencias racimosas (tirso). Las yemas florales inicialmente presentan un color pálido que gradualmente cambia al verde, después de lo cual comienzan a adquirir un color rojizo brillante indicativo de que están listos para ser recolectados.  |  |   |       |   |                                    |                                 |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS  | CALIDAD   |  | ESPECIFICACIÓN  |       |   | REFERENCIA                         |                                 |
|   | Porcentaje de humedad   |  | Máximo 14,5%  |       |   |                                    |                                 |
|   | Limite Máx. De residuos de plaguicida   |  | No deberá contener una cantidad mayor de residuos de plaguicidas que lo establecido por el CODEX ALIMENTARIUS.  |       |   |                                    |                                 |
|   | Metales pesados   |  | No debe de exceder los límites máximos permisibles fijados en la norma nacional o en ausencia de estas, los establecidos por el <i>Códex Alimentarius</i> |       |   | Artículo 15ª del D.S. 004-2011- AG |                                 |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS   | Agente Microbiano   |  | categoría   | clase | n | c                                  | Límites por g                   |
|   |   |  |   |       |   |                                    | m M                             |
|   | Mohos   |  | 2   | 3     | 5 | 2                                  | 10 <sup>4</sup> 10 <sup>5</sup> |
| Fuente: Normas legales del Peruano para alimentos y bebidas (Resol. Ministerial N° 591-22008 MINSA) |   |  |   |       |   |                                    |                                 |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES   | Color : característico<br>Olor : característico<br>Sabor : característico libre de sabor a, rancio o mohoso   |  |   |       |   |                                    |                                 |
| CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE  | Se presenta en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso presentaciones de 1 kg. Sellados herméticamente por el calor o cosidos.   |  |   |       |   |                                    |                                 |
| EMPAQUE SECUNDARIO  | Se presenta en bolsas de polipropileno opaco de primer uso.   |  |   |       |   |                                    |                                 |
| ROTULADO  | De acuerdo a la normatividad vigente (resol. Ministerial 451-2006 Art. 14ª) nombre del producto indicando la clase o variedad, grado de calidad : primera, segunda o tercera, El contenido neto aproximado, en kilogramos. Nombre y dirección del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. N° de registro sanitario/autorización sanitaria. El país de origen. Fecha de producción y vencimiento, código de lote. Condiciones de conservación<br>Nota: para la impresión del rotulado debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo |  |   |       |   |                                    |                                 |
| VIDA ÚTIL   | 12 meses en condiciones normales de almacenamiento  |  |   |       |   |                                    |                                 |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN  | El producto debe ser almacenado, en un ambiente ventilado, bajo techo fuera del alcance de los rayos solares.<br>Para el traslado del producto, el vehículo debe estar en buenas condiciones higiénico sanitario de manera que proteja el producto del polvo y la humedad, se debe de trasladar solamente alimento de consumo humano.   |  |   |       |   |                                    |                                 |







ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
COCHAYUYO X 170 G. APROX

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | ALGA COCHAYUYO SECO   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Es un alga marina comestible de la especie <i>Durvillaea Antarctica</i> que se caracteriza por su gran tamaño llegando a medir hasta 15 metros de longitud.<br>Es comercializado seco o deshidratado, pasa por un proceso de secado sin uso del algún tipo de químicos, posterior a ello, para que se mantenga se le echa su propia sal para finalmente ser prensado. |
| <b>Ingredientes</b>                  | 100% Alga marina de la especie <i>Durvillaea Antarctica</i>   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico. No presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |
|                                      | Color: Verde oscuro.  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie.   |
|                                      | Aspecto: Bloque seco prensado de 170 g. aproximadamente de peso.  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso, con 20 a 40 unidades de 170 g.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto.  |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en Lugar Fresco y Seco.   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Preparación de comidas.   |





## COCO RALLADO

### 1. Definición:

El coco rallado es el producto obtenido de la carne de coco madura (*Cocos nucifera L.*), deshidratada y rallada en partículas finas. Es utilizado en la industria alimentaria como ingrediente en repostería, confitería, bebidas, y otros productos alimenticios, gracias a su sabor característico y textura suave.

### 2. Denominación Técnica:

- Coco rallado natural.

### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico sellada herméticamente o envasado al vacío.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.



### 4. Ingredientes:

- Coco rallado 100% natural.

### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Blanco cremoso o ligeramente beige, según el grado de secado.
- **Sabor y aroma:** Característico, dulce, fresco, sin sabores o aromas extraños.
- **Textura:** Fina, ligera y seca, sin presencia de grumos o humedad.

### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **Humedad:**  $\leq 6\%$ .
- **Contenido de grasa:**  $\geq 60\%$ .
- **Contenido de azúcares:**  $\leq 5\%$ .

### 7. Requisitos Microbiológicos:

- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/g.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/g.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 g.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 g.



**8. Vida Útil:**

- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de Almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener en un ambiente libre de humedad para evitar la rehidratación del producto.

**10. Uso Previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado en repostería, confitería, bebidas y como ingrediente en otros productos alimenticios.



**Normas de Referencia de los Criterios de Calidad:**

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.030 (Norma Técnica Peruana para coco rallado).
- Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Unión Europea sobre los límites máximos de contaminantes en los alimentos.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
COMINO ENTERO

|   |   |           |       |   |   |                  |                 |
|---|---|-----------|-------|---|---|------------------|-----------------|
| Nombre del Producto   | COMINO ENTERO   |           |       |   |   |                  |                 |
| Descripción del Producto  | El comino se puede utilizar en grano (semillas) o molido, siendo como en todas las especias recomendable su molienda justo antes de su utilización.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Sensoriales   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |           |       |   |   |                  |                 |
|   | Color: Pardo verduzco   |           |       |   |   |                  |                 |
|   | Sabor: Característico a la especie  |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Físico Químicas   | Humedad (Máxima) 10 %   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Microbiológicas<br>(R.M. N° 591 2008/SA/DM que aprueba la NTS N° 071 MINSA7DIGESA -v 01 | Agente Microbiano   | Categoría | Clase | n | c | Límite por gramo |                 |
|   |   |           |       |   |   | m                | M               |
|   | Aerobios mesófilos  | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>5</sup>  | 10 <sup>6</sup> |
|   | Mohos   | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup>  | 10 <sup>4</sup> |
|   | Coliformes  | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |
|   | Salmonella sp.  | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia /25 g.  | --              |
| Empaque   | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Rotulado  | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |           |       |   |   |                  |                 |
| Vida útil   | 12 Meses  |           |       |   |   |                  |                 |
| Condiciones de Almacenamiento   | Almacenar en Lugar Fresco y Seco  |           |       |   |   |                  |                 |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
FLOR DE JAMAICA

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Producto</b>           | FLOR DE JAMAICA  |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Se utiliza para la producción de fibra basta y como infusión. Es una planta anual o perenne hierba o de base leñosa subarbusto, y crece hasta 2-2,5 m de alto. Las hojas tienen de tres a cinco lóbulos, 8-15 cm de largo, dispuestas alternativamente en los tallos.  |
| <b>Calidad</b>                       | Seleccionada, hojas secas y grandes, libre de impurezas y cuerpos extraños.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto, no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |
|                                      | Color: rojo oscuro.  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie.  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses   |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de bebidas por infusión.   |





### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: GASEOSA COLA NEGRA X 3 lts**

#### **1. Definición:**

La gaseosa cola negra es una bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a base de agua tratada, azúcares o edulcorantes, acidulantes, color caramelo, aromas naturales y artificiales de cola, y conservantes. Es un producto diseñado para el consumo humano, caracterizado por su sabor dulce, notas de caramelo y efervescencia.

#### **2. Denominación técnica:**

- Gaseosa sabor cola negra.

#### **3. Presentación:**

- **Tipo de envase:** Botella fabricada en PET (Polietileno Tereftalato), transparente o de color ámbar, diseñada para conservar las propiedades del producto.
- **Tapa:** Rosca hermética a prueba de fugas, con material compatible para evitar contaminaciones.
- **Capacidad:** 3 litros.



#### **4. Rotulado:**

Debe contener la siguiente información de forma clara y legible:

- Denominación del producto.
- Marca comercial.
- Volumen neto: 3 litros.
- Ingredientes.
- Información nutricional.
- Advertencias sobre el consumo excesivo, si corresponde.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Número de lote.
- Condiciones de almacenamiento.
- Registro sanitario.
- País de origen.
- Indicaciones para el reciclaje del envase.

#### **5. Ingredientes:**

- Agua carbonatada.
- Azúcar o edulcorantes (según especificación).
- Color caramelo (INS 150d).
- Ácido fosfórico como regulador de acidez (INS 338).
- Aromas naturales y artificiales de cola.
- Cafeína (opcional, dependiendo de la formulación).
- Conservantes: Benzoato de sodio (INS 211).





#### 6. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Oscuro, negro amarronado brillante.
- **Sabor y aroma:** Dulce característico de la bebida de cola, con notas de caramelo y leve acidez.
- **Textura:** Líquido gaseoso con efervescencia persistente.

#### 7. Requisitos físico-químicos:

- **Grado Brix:** 8-12 (según formulación).
- **pH:** 2.5-3.5.
- **Nivel de carbonatación:** 2.5-3.0 volúmenes de CO<sub>2</sub>.
- **Densidad:** Aproximadamente 1.05 g/ml.

#### 8. Requisitos microbiológicos:

- Producto pasteurizado o tratado para garantizar la ausencia de microorganismos patógenos:
  - Recuento de aerobios mesófilos:  $\leq 10$  UFC/ml.
  - Coliformes: Ausentes.
  - Mohos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/ml.
  - Salmonella spp.: Ausente en 25 ml.
  - Escherichia coli: Ausente en 25 ml.



#### 9. Vida útil:

- **Tiempo de vida útil:** Mínimo 6 meses en condiciones de almacenamiento recomendadas.

#### 10. Condiciones de almacenamiento:

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa para preservar la calidad y seguridad del producto.

#### 11. Uso previsto:

Producto destinado al consumo humano, preferentemente como bebida refrescante para acompañar alimentos o en ocasiones sociales.

#### 12. Empaque:

- Las botellas deben ser embaladas en cajas de cartón corrugado o en paquetes retráctiles resistentes, diseñados para facilitar el transporte y almacenamiento.

#### 13. Información adicional relevante para solicitar el producto:

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).





- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos y bebidas.
- Ficha técnica del proveedor con especificaciones detalladas del producto.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.



### GLUTAMATO MONOSÓDICO x1 kg

#### 1. Definición:

El glutamato monosódico (MSG) es un aditivo alimentario utilizado como potenciador de sabor en diversas preparaciones culinarias. Se presenta en forma de cristales blancos solubles en agua y se caracteriza por su capacidad de realzar el sabor umami de los alimentos.

#### 2. Denominación técnica:

- Glutamato monosódico (INS 621).

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico sellada herméticamente y resistente al manejo.
- **Capacidad:** 1 kilogramo.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto: 1 kg.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.



#### 4. Ingredientes:

- Glutamato monosódico 100% puro.

#### 5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Blanco uniforme.
- **Sabor:** Umami característico, sin sabores extraños.
- **Textura:** Cristales finos y homogéneos.

#### 6. Requisitos físico-químicos:

- Pureza:  $\geq 99\%$ .
- Humedad:  $\leq 0.5\%$ .
- Insolubles en agua:  $\leq 0.2\%$ .

#### 7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos:  $\leq 10^2$  UFC/g.
- Mohos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.



- Escherichia coli: Ausente en 25 g.

**8. Vida útil:**

- Tiempo de vida útil: 24 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.

**10. Uso previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado como potenciador de sabor en sopas, salsas, carnes y otros alimentos procesados.



**11. Empaque:**

- Las bolsas individuales deberán estar embaladas en cajas de cartón corrugado resistentes, asegurando la protección del producto durante el transporte y almacenamiento.

**12. Información adicional relevante para solicitar el producto:**

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).
- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.



### HOJAS DE LAUREL

#### 1. Definición:

Las hojas de laurel son un producto alimenticio obtenido de las hojas secas del árbol *Laurus nobilis*, utilizadas como especia y aromatizante en preparaciones culinarias. Se caracterizan por su sabor y aroma intenso y característico.

#### 2. Denominación técnica:

- Hojas de laurel.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico o sachet sellado herméticamente.
- **Capacidad:** Según especificaciones del proveedor.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Peso neto.
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.



#### 4. Ingredientes:

- Hojas de laurel 100% naturales, secas.

#### 5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Verde olivo a verde marrón uniforme.
- **Sabor y aroma:** Intenso, especiado y característico del laurel.
- **Textura:** Hojas secas y enteras o trozos homogéneos, sin presencia de polvo o impurezas visibles.

#### 6. Requisitos físico-químicos:

- Humedad:  $\leq 12\%$ .
- Aceites esenciales:  $\geq 1.0\%$ .

#### 7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos:  $\leq 10^4$  UFC/g.
- Mohos y levaduras:  $\leq 10^2$  UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.
- Escherichia coli: Ausente en 25 g.



**8. Vida útil:**

- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas.

**9. Condiciones de almacenamiento:**

- Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa.

**10. Uso previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado como especia para aromatizar y saborizar alimentos.

**11. Empaque:**



- Las bolsas individuales deberán estar embaladas en cajas de cartón corrugado resistentes, asegurando la protección del producto durante el transporte y almacenamiento.

**12. Información adicional relevante para solicitar el producto:**

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).
- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
LINAZA EN GRANO**

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Producto</b>           | LINAZA EN GRANO  |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Las semillas de lino o linaza son excelente fuente de ácidos grasos poliinsaturados esenciales Omega 3. Además de contener vitamina E, fibra y enzimas digestivas.   |
| <b>Calidad</b>                       | De primera, color y olor sui generis.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico del producto, no presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |
|                                      | Color: Marrón rojizo.  |
|                                      | Sabor: Característico.   |
|                                      | Aspecto: Semilla plana ovalada.  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses   |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de bebidas y ensaladas.  |







ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
MANÍ ENTERO

|                          |   |            |       |   |                                      |   |     |  |
|--------------------------|---|------------|-------|---|--------------------------------------|---|-----|--|
| Nombre                   | Maní ( <i>Arachis hypogaea</i> )  |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Procesos                 | Limpiado, Selección, Envasado, Empacado, Conservación con Ventilación Natural   |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Composición              | Maní  |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Tipo de alimento         | No perecibles   |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Grupo                    | Leguminosa  |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Requisito Organoléptico  | Color   |            |       |   |                                      | Característico                            |     | NTP 011.300.1975                       |
|                          | Forma   |            |       |   |                                      | Media circunferencia de superficie rugosa |     |  |
|                          | Olores y sabores  |            |       |   |                                      | Exento de olores y sabores extraños       |     |  |
| Requisito Físico-químico | Humedad   |            |       |   |                                      | max.12.0%-14.0%                           |     | D.S. 004-2011-AG-<br>SENASA            |
|                          | Residuos de Plaguicidas y Metales Pesados   |            |       |   |                                      |   |     |  |
|                          | No deberá exceder los Límites máximos permisibles fijados en la norma nacional o en ausencia de ésta, los establecidos por el Codex Alimentarius<br>Referencia: Artículo 15° del D.S. 004-2011-AG   |            |       |   |                                      |   |     |  |
| Requisito Microbiológico | Agente Microbiano   | categorías | clase | n | c                                    | Límite por g                              |     | R.M. N° 591-2008/MINSA),               |
|                          |   |            |       |   |                                      | m   | M   |  |
|                          | Coliformes.   | 3          | 3     | 5 | 1                                    | 102                                       | 103 |  |
|                          | Mohos.  | 3          | 3     | 5 | 1                                    | 102                                       | 103 |  |
|                          | Levaduras.  | 3          | 3     | 5 | 2                                    | 10  | 102 |  |
| Envase                   | Primario<br>Bolsas de polietileno y/o polipropileno y/o bolsas BOPP (polipropileno biorientado)   |            |       |   | Secundario<br>Sacos de polipropileno |   |     | Resolución Ministerial<br>N° 007-98-SA |
| Vida útil                | Mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de producción.  |            |       |   |                                      |   |     | Resolución Ministerial<br>N° 007-98-SA |
| Presentación             | Envases de 50 kg.   |            |       |   |                                      |   |     | Resolución Ministerial<br>N° 007-98-SA |
| Rotulado                 | El contenido del rotulado contiene:<br><br>Número de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos<br><br>Nombre del alimento<br>Peso Neto<br>Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.<br>Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora la que podrá figurar en etiqueta adicional.<br>Código o clave de lote.<br>Fecha de vencimiento.<br><br>El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado. |            |       |   |                                      |   |     | Resolución Ministerial<br>N° 007-98-SA |



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
MOSTAZA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | SALSA A BASE DE SEMILLAS DE MOSTAZA   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Salsa espesa amarilla a base de semillas de mostaza.  |
| <b>Ingredientes</b>                  | Agua, semillas de mostaza, torta de soya, almidón de arroz, sal, azúcar, cúrcuma, acidulante, almidón modificado de maíz, espesante y conservantes.   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico. No presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |
|                                      | Color: Amarillo.  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie.   |
| <b>Empaque</b>                       | Balde x 4 Kg.   |
| <b>Sobre Empaque</b>                 | -   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de salsas y platos de fondo.  |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | OREGANO ENTERO SECO   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | El orégano es una planta originaria de Europa y así, se puede consumir tanto fresco como seco, y es muy habitual en la cocina sobre todo por su fuerte y agradable aroma.   |
| <b>Calidad</b>                       | Seleccionada, hojas grandes, libre de impurezas y cuerpos extraños.   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |
|                                      | Color: verde  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |
| <b>Sobre Empaque</b>                 | Se presenta en sacos de polipropileno opaco de primer uso.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco  |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de aderezos y aromatización de platos.  |





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PALILLO MOLIDO A GRANEL**

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Producto</b>           | PALILLO MOLIDO   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | La cúrcuma, llamada también palillo o turmeric, es el rizoma de la familia Zingiberaceae, del género cúrcuma cuyo nombre científico es <i>Cúrcuma longa</i> L. Debido a su olor aromático semejante al del jengibre y su y su sabor ardiente ligeramente amargo se utiliza como condimento de alimentos.                   |
| <b>Calidad</b>                       | De primera, color y olor sui generis.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto   |
|                                      | Color: amarillo  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie   |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso presentaciones de 4 Kg. sellados herméticamente por el calor.   |
| <b>Sobre Empaque</b>                 | Se presenta en sacos de polipropileno opaco de primer uso de 4 Kg.   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses   |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en Lugar Fresco y Seco   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de aderezos  |





## ESPECIFICACIONES TECNICAS PÁPRIKA A GRANEL

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PÁPRIKA A GRANEL  
Denominación técnica : PÁPRIKA SECA ENTERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : El páprika (*Capsicum annuum*, L), es el nombre con el que se conoce a un pimiento no pungente y dulce de forma alargada, rico en carotenoides. Comúnmente puede denominarse como pimiento o ají dulce (Perú). Para obtener la páprika seca entera esta debe ser sometida a un proceso de secado. La páprika de mesa (entera) se utiliza como especia y como ingrediente en la preparación de alimentos.

### 2. CARACTERÍSTICAS:

#### ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Rojo oscuro casi marrón oscuro en el exterior.
- OLOR/AROMA : Característico.
- SABOR : Picante característico.
- APARIENCIA : Frutos rojos secos enteros.
- MATERIAS EXTRAÑAS : Ninguna.
- TAMAÑO : > 10.0 cm.



#### FISICOQUIMICAS:

- Coliformes totales : Menos de 1,000 ufc por gramo.
- E. Coli por gramo : No detectable.
- Salmonella por 25 gramos : No detectable.

### 3. ENVASE:

En bolsas de polietileno o de polipropileno de alta densidad.

### 4. TIEMPO DE VIDA UTIL:

Se establece 24 meses de vida útil una vez envasada, conservado en un lugar fresco seco. A temperatura menor a 30°C y Humedad Relativa menor al 60%.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PECANA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | PECANA  |
| <b>Descripción del Producto</b>      | La pecana es un tipo de nuez americana, más alargada que la común, con la cáscara más lisa y con una mayor proporción de fruto. El pecano produce una nuez lisa, marrón, de forma ovoide y recubierta de una cáscara de 2 a 3 mm de espesor. La almendra es bilobulada con 2 surcos longitudinales por lóbulo.<br>De nombre científico <i>Carya illinoensis</i> , en el Perú se cultiva la variedad Criolla de Ica. |
| <b>Calidad</b>                       | De primera, color y olor sui generis.   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico. No presentará olores desagradables o ajenos al producto.<br>Color: color pardo claro y finamente puntuado de marrón más oscuro.<br>Sabor: Característico a la especie.<br>Aspecto: Propio de la especie.  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de alta densidad y primer uso, presentaciones de 5 Kg.   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto.   |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en Lugar Fresco y Seco  |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación platos de fondos, repostería, entre otros.  |







**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PIMIENTA BLANCA MOLIDA**

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Nombre del Producto</b>           | PIMIENTA BLANCA MOLIDA   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | La pimienta blanca posee un sabor picante, no es ni dulce ni salada por lo que puede emplearse con ambos tipos de comida. El fruto es una baya (aproximadamente 5mm) que se puede usar entera o en polvo.  |
| <b>Ingredientes</b>                  | Frutos maduros, sin pericarpio y molturados de pimienta  |
| <b>Usos</b>                          | En la preparación de embutidos, sopas, carnes, pescados y zumos. Potencia el sabor de numerosos alimentos y preparaciones culinarias.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Aspecto: Molturado<br>Color: Blanco grisáceo.<br>Olor: Muy aromático. Exento de olores atípicos.<br>Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos.<br>Textura: Típica del producto<br>Otras: Ausencia materias extrañas   |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso en presentaciones de 1 Kg. sellados herméticamente por el calor.  |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses   |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado<br>Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.   |





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PIMIENTA CHINA**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | PIMIENTA CHINA  |
| <b>Descripción del Producto</b>      | La pimienta negra posee un sabor picante, no es ni dulce ni salada por lo que puede emplearse con ambos tipos de comida. El fruto es una baya (aproximadamente 5mm) que se puede usar entera o en polvo.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |
|                                      | Color: característico   |
|                                      | Sabor: Característico a la especie  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco.   |





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PIMIENTA ENTERA EN GRANO**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | PIMIENTA NEGRA ENTERA   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | La pimienta negra posee un sabor picante, no es ni dulce ni salada por lo que puede emplearse con ambos tipos de comida. El fruto es una baya (aproximadamente 5mm) que se puede usar entera o en polvo.  |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |
|                                      | Color: negro  |
|                                      | Sabor: Característico a la especie  |
| <b>Empaque</b>                       | Se presenta en bolsas de polietileno de primer uso.   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario/autorización sanitaria, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco.   |






**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PISCO QUEBRANTA**

1. **DESCRIPCIÓN.-** Es un pisco obtenido de la variedad quebranta, es de aspecto claro, brillante y límpido; es incoloro de aroma limpio, el cual recuerda ligeramente de la materia prima de la cual procede, de sabor equilibrado, con presencia clara de la uva utilizada, suave en el paladar, persistente y exento de cualquier elemento extraño.
2. **USO.-** Producto utilizado para saltar alimentos (vegetales y carnes).
3. **INGREDIENTES:** Destilado de uva quebranta.
4. **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

4.1 **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**



| REQUISITOS | DESCRIPCIÓN                         |
|------------|-------------------------------------|
| Color      | Transparente.                       |
| Olor       | Característico, con notas frutales. |
| Sabor      | Característico, equilibrado.        |
| Aspecto    | Translucido, límpido.               |

4.2 **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

| REQUISITOS           | ESPECIFICACIÓN |
|----------------------|----------------|
| Grado alcohólico (%) | 40 – 42        |

5. **PRESENTACIÓN**

5.1 **ENVASE**

Botella de vidrio x 750 mL. El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento (día, mes y año) y el código de envasado.

5.2 **EMBALAJE**

Son embaladas en cajas de cartón corrugado de 12 unidades.

6. **VIDA ÚTIL**

24 meses



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
SALSA DE OSTIÓN

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Nombre del Producto</b>           | SALSA DE OSTIÓN   |
| <b>Descripción del Producto</b>      | Salsa espesa a base de extractos de ostión.   |
| <b>Ingredientes</b>                  | Agua, Azúcar, extractos de ostión, Sal, Almidón de maíz modificado, Potenciador de sabor glutamato monosódico, Harina de trigo, Colorante caramelo clase i, Trigo (gluten).   |
| <b>Características Sensoriales</b>   | Olor: Característico. No presentará olores desagradables o ajenos al producto.  |
|                                      | Color: Marrón oscuro.   |
|                                      | Sabor: Característico.  |
| <b>Empaque</b>                       | Botella x 510 g.  |
| <b>Sobre Empaque</b>                 | -   |
| <b>Rotulado</b>                      | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |
| <b>Vida útil</b>                     | 12 Meses  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento</b> | Almacenar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener refrigerado.   |
| <b>Uso Previsto</b>                  | Usado para la preparación de platos de fondo.   |





### SILLAO OSCURO (CONCENTRADO) 1L

#### 1. Definición:

El sillao oscuro concentrado es una salsa líquida obtenida a partir de la fermentación de granos de soya, trigo y otros ingredientes, con un proceso que incluye la adición de azúcar y especias, logrando un sabor umami fuerte y característico. Esta salsa es de color oscuro, con un sabor salado, ligeramente dulce y profundo, que se utiliza principalmente como condimento en la preparación de platos orientales y otros productos alimenticios.

#### 2. Denominación Técnica:

- Sillao oscuro concentrado.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Botella plástica o envase de vidrio con tapa hermética.
- **Capacidad:** 1 litro.
- **Material del envase:** Plástico de alta densidad o vidrio de grado alimenticio, seguro para el contacto con alimentos.
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Volumen neto (1L).
  - Ingredientes.
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.
  - Información sobre el contenido de sodio y otros ingredientes nutricionales (si aplica).



#### 4. Ingredientes:

- Agua, soja, trigo, sal, azúcar, concentrado de maíz, vinagre, especias, y aditivos alimentarios (en caso de ser necesarios para la conservación y estabilidad).

#### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Negro oscuro a marrón, uniforme.
- **Sabor y aroma:** Sabor salado con notas ligeramente dulces y umami, sin sabores extraños ni rancios. Aroma característico de la fermentación con notas salinas.
- **Textura:** Líquida, densa pero fluida, sin presencia de sólidos no disueltos.

#### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **pH:** 4.5 a 5.5.
- **Contenido de sodio:** 12% a 15% (porcentaje de sal).
- **Densidad:** 1.2 a 1.3 g/ml.
- **Gravedad específica:** 1.20 a 1.35 (dependiendo de la concentración).
- **Contenidos de azúcar:** 3% a 8%, dependiendo del proceso de elaboración.





**7. Requisitos Microbiológicos:**

- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/ml.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/ml.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 ml.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 ml.

**8. Vida Útil:**

- Tiempo de vida útil: 12 meses en condiciones recomendadas, en envase cerrado y almacenado en lugares frescos y secos.

**9. Condiciones de Almacenamiento:**



- Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas entre 10°C y 25°C. Evitar la exposición a la luz solar directa para prevenir alteraciones en el sabor y la calidad. Después de abrir el envase, mantener refrigerado para prolongar su vida útil.

**10. Uso Previsto:**

Producto destinado al consumo humano, utilizado como condimento o salsa para la preparación de alimentos, ideal para platos de la cocina oriental, aderezos, marinados o salsas.

• **Normas de Referencia:**

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.050 (Norma Técnica Peruana para salsas y condimentos líquidos).
- Reglamento (CE) No 1333/2008 sobre aditivos alimentarios de la Unión Europea.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



#### FICHA TÉCNICA

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : SILLAO  |
| Denominación técnica  | : SALSA DE SOYA   |
| Unidad de medida      | : LITROS  |
| Descripción General   | : La salsa de soya, fabricada con agua, soya, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soya y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular, a través de la acción de enzimas proteolíticas producidas por el moho "Koji". El sabor y aroma único de la salsa de soya se produce durante el proceso de fermentación. |

##### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### COMPOSICIÓN

Agua, soya, trigo y sal.

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



| REQUISITOS | CARACTERÍSTICAS                           |
|------------|---|
| Color      | Oscuro (negro); sin impurezas visibles    |
| Olor       | Característico, libre de aromas extraños. |
| Sabor      | Salado, agrio, con regusto agradable      |
| Aroma      | Con notas fuertes, bien balanceado        |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| PARAMETRO        | ESPECIFICACIÓN |
|------------------|----------------|
| Cloruro de sodio | 15%            |
| Nitrógeno total  | 1.25%          |
| Humedad          | 71%            |
| pH               | 4,8            |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| REQUISITOS         | CARACTERÍSTICAS |
|--------------------|-----------------|
| Aerobios mesófilos | ≤ 1000 ufc/g    |
| Mohos y levaduras  | ≤ 100 ufc/g     |
| Salmonella spp     | Ausencia/ 25 g  |

##### CERTIFICACIÓN

Opcional

##### OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación



Botellas x 5 Litros

**Envases**

Caja de cartón corrugado x 4 unidades.

**Rotulado**

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la variedad, calidad y tamaño.
- Peso neto en Litros.

**Transporte**

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al sillao, características indeseables que impidan su consumo.

**Vida útil**

24 meses.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
TE A GRANEL

|  |   |           |       |   |   |                  |                 |
|--|---|-----------|-------|---|---|------------------|-----------------|
| Nombre del Producto  | TE A GRANEL   |           |       |   |   |                  |                 |
| Descripción del Producto   | Los granos de "Te" ( <i>Camellia sinensis</i> ) son adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto.  |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Sensoriales  | Olor: Aromático. Característico del producto y no presentará olores desagradables o ajenos al producto  |           |       |   |   |                  |                 |
|  | Color: Marrón oscuro.   |           |       |   |   |                  |                 |
|  | Sabor: Característico a la especie  |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Físico Químicas  | Humedad (Máxima) 10 %   |           |       |   |   |                  |                 |
| Características Microbiológicas<br>(R.M. N° 591 2008/SA/DM que aprueba la NTS N° 071 MINSA7DIGESA -v 01) | Agente Microbiano   | Categoría | Clase | n | c | Límite por gramo |                 |
|  |   |           |       |   |   | m                | M               |
|  | Mohos   | 3         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |
|  | Enterobacterias   | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup>  | 10 <sup>3</sup> |
| Empaque  | Bolsa de polipropileno de 5 Kg. sellado herméticamente por calor.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Sobre Empaque  | Bolsa de polipropileno de 5 Kg. sellado herméticamente por calor.   |           |       |   |   |                  |                 |
| Rotulado   | Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, Número de registro sanitario, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N°producto - Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto. |           |       |   |   |                  |                 |
| Vida útil  | 24 Meses  |           |       |   |   |                  |                 |
| Condiciones de Almacenamiento  | Almacenar en Lugar Fresco y Seco  |           |       |   |   |                  |                 |
| Uso Previsto   | Usado para la preparación de infusiones   |           |       |   |   |                  |                 |





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### VINAGRE BLANCO

**a. Nombre del producto:** Vinagre blanco

**Descripción**

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino.

**b. Usos**

Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas). Para algunas preparaciones culinarias. Ensaladas, vinagretas, marinadas, salsas, aderezos para sazonar carnes, pollo, pescado, vegetales y arroces.

**c. Características físico químicas**

| Parámetro                          | Rango |
|------------------------------------|-------|
| Acidez (exp. como ácido acético) % | 5     |

**d. Características organolépticas**

Apariencia: Líquido transparente.

Olor: Ácido característico del producto.

Color: Incoloro

Sabor: Ácido

**e. Características microbiológicas**

Producto estabilizado microbiológicamente



**f. Presentación**

Botella x 1 Litro

**g. Envases**

Botella x 1L; pack x 12 unidades

**h. Condiciones de almacenamiento y distribución**

El almacenamiento del producto final será en ambiente fresco y ventilado, los cuales serán depositados sobre tarimas. La distribución se realizará en vehículos que cumplan con la higiene y sanidad de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas.

**i. Vida útil esperada**

El producto tiene un tiempo de vida útil esperado de 12 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.

**j. Uso previsto**

Para posterior proceso, ya que es producto complementario.

**k. Contenido del rotulado:**

El etiquetado se basa según las Normas del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Capítulo 2, Artículo 117.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe



desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### VINAGRE TINTO

**a. Nombre del producto:** Vinagre tinto

**Descripción**

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino tinto.

**b. Usos**

Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas). Para algunas preparaciones culinarias. Ensaladas, vinagretas, marinadas, salsas, aderezos para sazonar carnes, pollo, pescado, vegetales y arroces.

**c. Características físico químicas**

| Parámetro                          | Rango |
|------------------------------------|-------|
| Acidez (exp. como ácido acético) % | 5     |

**d. Características organolépticas**

Apariencia: Líquido transparente.

Olor: Ácido característico del producto.

Color: Característico al producto

Sabor: Ácido

**e. Características microbiológicas**

Producto estabilizado microbiológicamente

**f. Presentación**

Botella x 1 Litro

**g. Envases**

Botella x 1L; pack x 12 unidades

**h. Condiciones de almacenamiento y distribución**

El almacenamiento del producto final será en ambiente fresco y ventilado, los cuales serán depositados sobre tarimas. La distribución se realizará en vehículos que cumplan con la higiene y sanidad de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas.

**i. Vida útil esperada**

El producto tiene un tiempo de vida útil esperado de 12 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.

**j. Uso previsto**

Para posterior proceso, ya que es producto complementario.

**k. Contenido del rotulado:**

El etiquetado se basa según las Normas del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Capítulo 2, Artículo 117.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe





desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.



- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)



### VINO BLANCO 750 ML

#### 1. Definición:

El vino blanco es una bebida alcohólica obtenida a partir de la fermentación de mosto de uvas blancas o de uvas tintas con cáscaras separadas, sin la presencia de pigmentos oscuros. Se caracteriza por su color dorado a pálido, su frescura y su sabor afrutado, con variaciones de dulzura, acidez y cuerpo dependiendo del proceso de vinificación. Es una bebida ideal para acompañar platos ligeros, mariscos, ensaladas o quesos suaves.

#### 2. Denominación Técnica:

- Vino blanco.

#### 3. Presentación:

- **Tipo de envase:** Botella de vidrio con cierre de corcho o tapa de rosca.
- **Capacidad:** 750 ml.
- **Material del envase:** Vidrio transparente o verde, adecuado para la preservación del producto.
- **Rotulado:** El rotulado debe incluir la siguiente información:
  - Nombre del producto.
  - Marca comercial.
  - Volumen neto (750 ml).
  - Tipo de vino (ej. seco, semi-seco, dulce).
  - Ingredientes (si aplica).
  - Fecha de producción y vencimiento.
  - Número de lote.
  - Registro sanitario.
  - País de origen.
  - Información sobre el contenido alcohólico (% vol).
  - Número de botella (en caso de ser necesario para el control de calidad).



#### 4. Ingredientes:

- Uvas blancas o mezcla de uvas blancas y otras variedades de uvas, levadura.

#### 5. Requisitos Sensoriales:

- **Color:** Amarillo pálido a dorado, dependiendo del tipo de uva y el proceso de vinificación.
- **Sabor y aroma:** Sabor fresco, afrutado, con notas cítricas, florales o herbales, dependiendo de la variedad de uva. Aroma suave a frutas, flores y en algunos casos, una ligera nota mineral.
- **Textura:** Suave, ligera a medio cuerpo, con una acidez balanceada y un final refrescante.



#### 6. Requisitos Físico-Químicos:

- **pH:** 3.0 a 3.5 (acidez moderada).
- **Contenido alcohólico:** 10% a 13% en volumen.
- **Azúcares residuales:** Dependiendo del tipo de vino, entre 0 g/l (seco) y 20 g/l (semi-seco o dulce).
- **Acidez total:** 4.5 g/l a 8.5 g/l (ácido tartárico).
- **Gravedad específica:** 0.990 a 1.010 (dependiendo de la densidad del mosto).

#### 7. Requisitos Microbiológicos:

- **Aerobios mesófilos:**  $\leq 10^3$  UFC/ml.
- **Mohos y levaduras:**  $\leq 10^2$  UFC/ml.
- **Salmonella spp.:** Ausente en 25 ml.
- **Escherichia coli:** Ausente en 25 ml.

#### 8. Vida Útil:



- **Tiempo de vida útil:** 2 a 3 años en condiciones recomendadas, en botella cerrada y almacenada en condiciones adecuadas.

#### 9. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas entre 10°C y 15°C, en posición horizontal para mantener el corcho en contacto con el vino (si se utiliza corcho). Evitar la exposición a la luz directa y a temperaturas elevadas para preservar las propiedades organolépticas del vino.

#### 10. Uso Previsto:

Producto destinado al consumo humano, ideal para acompañar comidas, en ocasiones sociales o como aperitivo.

#### • Normas de Referencia:

- Codex Alimentarius (Código Alimentario Internacional).
- NTP 203.045 (Norma Técnica Peruana para vinos).
- Reglamento (CE) No 606/2009 sobre la calidad del vino en la Unión Europea.
- Métodos analíticos aprobados por organizaciones internacionales como la AOAC (Asociación Oficial de Químicos Analíticos) y la APHA (Asociación Americana de Salud Pública).



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### VINO TINTO

**a. Nombre del producto:** Vino tinto

**Descripción**

De un ligero color rojo violeta. En nariz trae muchos recuerdos afrutados a frutos rojos, frambuesa, higos y especialmente a la uva que da origen al vino. En boca presenta una ligera acidez, buen dulzor y vuelve a traer la fruta madura que se percibe en nariz.

**b. Composición**

100% vino tinto procedente de uvas tintas

**c. Cepa**

Borgoña

**d. Características físico químicas**

Alcohol: 11% - 12%



**e. Características organolépticas**

Fase visual: Color rojo cereza intenso con bordes violáceos

Fase olfativa: Intenso a frutas rojas

Fase gustativa: En boca es fresco, vivaz, elegante y con un suave retrogusto, equilibrado en acidez.

**f. Características microbiológicas**

Producto estabilizado microbiológicamente

**g. Presentación**

Botella x 750 mL

**h. Envases**

Botella x 750 mL caja x 12 unidades

**i. Condiciones de almacenamiento y distribución**

El almacenamiento del producto final será en ambiente fresco y ventilado, los cuales serán depositados sobre tarimas. La distribución se realizará en vehículos que cumplan con la higiene y sanidad de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas.

**j. Vida útil esperada**

El producto tiene un tiempo de vida útil esperado de 12 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.

**k. Uso previsto**

Para posterior proceso, ya que es producto complementario.



**I. Contenido del rotulado:**

El etiquetado se basa según las Normas del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Capítulo 2, Artículo 117.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.




- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| B.  | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD   |
|---|---|
|  | <p><u>Requisitos:</u><br/>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 100,000.00 (Cien Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 12,000.00 (Doce Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de especias en general y/o frutos secos y/o alimentos en general.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los</p> |

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA  
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

| FACTOR DE EVALUACIÓN  | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|---|--|
| <b>A. PRECIO</b>  |  |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta<br/>P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>O<sub>i</sub>=Precio i<br/>O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p> |

#### Importante

*Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.*



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>13</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

#### **Importante**

<sup>13</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.





*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

- *“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

#### **Importante**

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

### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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





*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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



#### Importante

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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



demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>15</sup>.*

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>15</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## **ANEXOS**



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

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

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>16</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

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

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1               |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>19</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>20</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.





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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

#### **Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>21</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>22</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>23</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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





**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
|              |          |                 |              |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

~~En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases~~

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

~~[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]~~

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

~~Presente.-~~

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

~~[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]~~

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

**Importante**

- ~~• El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.~~
- ~~• En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.~~
- ~~• El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".~~

**Importante para la Entidad**

- ~~\* En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".~~
- ~~\* En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".~~

~~Incluir o eliminar, según corresponda~~



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

**Presente.-**

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>26</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

<sup>25</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 4     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la empresa **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### Importante

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*





## ANEXO N° 10

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 11

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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