

# **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	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 2-2023-MPA**

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

ADQUISICION DE VIVERES SECOS (ABARROTES) RACION ALIMENTICIA DEL  
PROGRAMA CEDIF y CCFs DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY.

---

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

## 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>2</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.*

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

<sup>2</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>

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 accesorio, 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-emitar-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 : Municipalidad Provincial de Abancay  
RUC N° : 20148182788  
Domicilio legal : Jr. Lima N° 206 – Abancay – Abancay – Apurímac.  
Teléfono: : 083 - 321195  
Correo electrónico: : [sg\\_logistica@muniabancay.gob.pe](mailto:sg_logistica@muniabancay.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro DE VIVERES SECOS (ABARROTES) RACION ALIMENTICIA DEL PROGRAMA CEDIF y CCFs DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY.

CONSOLIDADO DE ENTREGAS TRIMESTRALES DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023						
CEDIF Y CCFs 2023						
PRODUCTO S	U.M	PRESENTACION	1RA ENTRE GA	2DA ENTRE GA	3RA ENTRE GA	TOTAL
<b>ABARROTES</b>						
ALGARROBI NA	UND	BOT X 500 GR	12.00	10.00	0.00	22.00
ARVEJA PARTIDA	UNID	PAQ x 500 GR	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	KG	SACO X50 KG	837.90	858.42	776.72	2473.04
CANELA ENTERA	KG	KG	4.41	4.69	4.59	13.69
CHANCACA	BOL AS	BOLA X 250 GR	160.00	128.00	96.00	384.00
CHOCOLAT E	UND	BARRA x 90 gr	114.00	152.00	202.00	468.00
CLAVO DE OLOR	KG	KG	4.13	4.51	4.37	13.01
COCOA	PAQ	PAQ X 180 gr	68.00	44.00	56.00	168.00
CABALLA EN FILETE	UND	X 170 GR	828.00	708.00	818.00	2354.00
ESENCIA DE VAINILLA	UNID	BOT 90	34.00	16.00	10.00	60.00
FIDEO TORNILLO	UNID	PAQ X 250 GR	124.00	124.00	124.00	372.00
GALLETA SODA	UND	PAQ 35 - 40 GR	7410.00	7106.00	6840.00	21356.00
GELATINA	UND	PAQ X 180 GR	66.00	66.00	196.00	328.00
HARINA PREPARADA	UNID	PAQ X 1 KG	86.00	96.00	32.00	214.00
HARINA SIN PREPAR	UNID	PAQ 250	258.00	268.00	156.00	682.00
HOJUELA DE AVENA	KG	PAQ X 1KG	187.12	202.92	185.06	575.10
LECHE EVAPORAD A	UND	X 400 GR	4568.00	4114.00	3838.00	12520.00

MAICENA	UNID	200 GR	680.00	712.00	740.00	2132.00
MANTECA DE CHANCHO	KG	PAQ X KG	5.00	0.00	1.00	6.00
MANTEQUILLA CON SAL	KG	2 KILOS	78.00	78.00	42.00	198.00
MERMELADA	KG	BOT 1 kg	10.00	6.00	6.00	22.00
POLENTA	UNID	UNID X 500 GR	32.00	32.00	32.00	96.00
POLVO DE HORNEAR	UND	SOBRE x20 GR	144.00	144.00	114.00	402.00
SAL	UNID	BOLSA X 1 KG	232.00	248.00	240.00	720.00
SEMOLA	UNID	PAQ X 200 gr	466.00	466.00	504.00	1436.00
SILLAO	LT	BOT X 1 LT	16.00	20.00	10.00	46.00
FIDEO CABELLO DE ANGEL	UNID	PAQ X 250 GR	38.00	38.00	38.00	114.00
FIDEO TALLARIN GRUESO (TALLARIN DE CASA)	UNID	PAQ X 1 KG	0.00	0.00	48.00	48.00
FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI	UNID	PAQ X 10 KL X 500 GR	406.00	398.00	398.00	1202.00
VINAGRE BLANCO	LT	BOT X 1 LT	38.00	24.00	18.00	80.00
YOGURT	LT	BOT X 1 LT	52.00	62.00	42.00	156.00
YOGURT	UNID	BOT 180 GR	1140.00	760.00	1900.00	3800.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – 006-2023 el 28 de marzo del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos 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 SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde.

## 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 180 (Ciento Ochenta) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

**LUGAR DE ENTREGA:** El producto será (Puesto en almacén). Entregados en cada distrito de intervención del programa CEDIF Y CCFs, en tres etapas de entrega, en las direcciones de cada centro, según se detalla a continuación:

- **CEDIF TAMBURCO:** Carretera Abancay – Cusco s/n Km 7.5 comunidad San Antonio – Tamburco.
- **CEDIF CURAHUASI:** Jr. Abancay s/n esquina con quebrada Tambohuayco – CURAHUASI – Abancay.
- **CCF LAMBRAMA:** Barrio Florida s/n costado de la MDT – Lambrama – Abancay.
- **CCF HUANCARAMA:** Jr. Arequipa s/n – Huancarama.
- **CCF CACHORA:** Jr. Abancay s/n esquina con Jr. 7 de Noviembre – Cachora.
- **CCF PACOBAMBA:** Jr. Cusco s/n costado gras sintético de Pacobamba – Pacobamba.

**PLAZO DE EJECUCION:** El pazo de ejecución se dará en tres etapas, según el siguiente detalle:

PLAZO DE EJECUCIÓN : CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023		
PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA
05 DÍAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	90 DÍAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	180 DÍAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO

## 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco Con 00/100 Soles) en caja de la entidad.

### Importante

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

## 1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- DS N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Otras concernientes a la materia.

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>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</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>5</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>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

**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”.*

**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 : 00-181-048743  
Banco : Banco de La Nación  
N° CCI<sup>7</sup> : 018-181-000181048743-87

<sup>5</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>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>8</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).*

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

### 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.*

<sup>8</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>9</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>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**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 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>12</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 entidad.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en TRES PAGOS PERIODICOS por cada etapa, LUEGO DE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS a cada CEDIF Y CCFs.

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable del Area Usaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad.

<sup>12</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### 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



## ANEXO N° 01

### FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

<b>Unidad Orgánica:</b>	GERENCIA DE GESTION SOCIAL
	PROGRAMA TRANSFERIDO CEDIF - MPA
<b>Actividad/Tarea:</b>	ATENCIÓN A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES ADULTOS Y ADULTOS MAYORES EN RIESGO
<b>Meta:</b>	63

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>	ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS (ABARROTES). RACIÓN ALIMENTICIA PARA LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA CEDIF DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY- PERIODO DE ABRIL A DICIEMBRE 2023					
<b>2. FINALIDAD PÚBLICA</b>	<i>El presente proceso de selección busca suministrar con productos alimenticios (ABARROTES) para los beneficiarios de los diferentes CEDIF y CCFs de la Municipalidad Provincial de Abancay con el propósito de mejorar la alimentación de las familias vulnerables, orientadas a niños, niñas, adolescentes, adultos y adultos mayores en situación de pobreza, pobreza extrema y riesgo social de los 6 distritos de intervención (Curahuasi, Cachora, Lambrama, Huancarama, Pacobamba y Tamburco).</i>					
<b>3. ANTECEDENTES</b>	<i>Se considera la necesidad de adquirir víveres secos (ABARROTES), basado en la necesidad nutricional para la atención diaria a los beneficiarios del programa, como fuente potencial de proteínas y vitaminas, la distancia de los centros y la necesidad de contar con productos secos para la preparación diaria de alimentos para los beneficiarios del programa, amerita la atención de los productos en tres etapas de entrega a fin de garantizar el stock necesario para la atención oportuna de alimentos en los 06 centros de intervención del programa CEDIF.</i>					
<b>4. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O BIENES A CONTRATAR</b>	VIVERES SECOS (ABARROTES)					
	<b>CONSOLIDADO DE ENTREGAS TRIMESTRALES DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023</b>					
	<b>CEDIF Y CCFs 2023</b>					
	<b>PRODUCTOS</b>	<b>U.M</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>1RA ENTREGA</b>	<b>2DA ENTREGA</b>	<b>3RA ENTREGA</b>
	<b>ABARROTES</b>					<b>TOTAL</b>
	ALGARROBINA	UND	BOT X 500 GR	12.00	10.00	0.00
	ARVEJA PARTIDA	UNID	PAQ x 500 GR	0.00	0.00	0.00
						22.00
						0.00





AZUCAR RUBIA	KG	SACO X50 KG	837.90	858.42	776.72	2473.04
CANELA ENTERA	KG	KG	4.41	4.69	4.59	13.69
CHANCACA	BOLAS	BOLA X 250 GR	160.00	128.00	96.00	384.00
CHOCOLATE	UND	BARRA x 90 gr	114.00	152.00	202.00	468.00
CLAVO DE OLO	KG	KG	4.13	4.51	4.37	13.01
COCOA	PAQ	PAQ X 180 gr	68.00	44.00	56.00	168.00
CABALLA EN FILETE	UND	X 170 GR	828.00	708.00	818.00	2354.00
ESENCIA DE VAINILLA	UNID	BOT 90	34.00	16.00	10.00	60.00
FIDEO TORNILLO	UNID	PAQ X 250 GR	124.00	124.00	124.00	372.00
GALLETA SODA	UND	PAQ 35 - 40 GR	7410.00	7106.00	6840.00	21356.00
GELATINA	UND	PAQ X 180 GR	66.00	66.00	196.00	328.00
HARINA PREPARADA	UNID	PAQ X 1 KG	86.00	96.00	32.00	214.00
HARINA SIN PREPAR	UNID	PAQ 250	258.00	268.00	156.00	682.00
HOJUELA DE AVENA	KG	PAQ X 1KG	187.12	202.92	185.06	575.10
LECHE EVAPORADA	UND	X 400 GR	4568.00	4114.00	3838.00	12520.00
MAICENA	UNID	200 GR	680.00	712.00	740.00	2132.00
MANTECA DE CHANCHO	KG	PAQ X KG	5.00	0.00	1.00	6.00
MANTEQUILLA CON SAL	KG	2 KILOS	78.00	78.00	42.00	198.00
MERMELADA	KG	BOT 1 kg	10.00	6.00	6.00	22.00
POLENTA	UNID	UNID X 500 GR	32.00	32.00	32.00	96.00
POLVO DE HORNEAR	UND	SOBRE x20 GR	144.00	144.00	114.00	402.00
SAL	UNID	BOLSA X 1 KG	232.00	248.00	240.00	720.00
SEMOLA	UNID	PAQ X 200 gr	466.00	466.00	504.00	1436.00
SILLAO	LT	BOT X 1 LT	16.00	20.00	10.00	46.00





FIDEO CABELLO DE ANGEL	UNI D	PAQ X 250 GR	38.00	38.00	38.00	114.00
FIDEO TALLARIN GRUESO (TALLARIN DE CASA)	UNI D	PAQ X 1 KG	0.00	0.00	48.00	48.00
FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI	UNI D	PAQ X 10 KL X 500 GR	406.00	398.00	398.00	1202.00
VINAGRE BLANCO	LT	BOT X 1 LT	38.00	24.00	18.00	80.00
YOGURT	LT	BOT X 1 LT	52.00	62.00	42.00	156.00
YOGURT	UNI D	BOT 180 GR	1140.00	760.00	1900.00	3800.00

<b>4.1. Características Técnicas</b>	Las características o atributos técnicos que debe cumplir cada producto a adquirir para satisfacer las necesidades, está establecido en las fichas técnicas de cada producto que se anexa al presente.					
<b>4.2 Condiciones de operación.</b>	▪ NO APLICA					
<b>4.3 Embalaje y rotulado</b>	De acuerdo a la característica del producto ,según ficha técnica que se adjunta					
<b>4.4 Reglamentos Técnicos , Normas Metrológicas y/o Sanitarias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decreto Supremo -007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos.</li> <li>• Cumplir con la NTP 205.064: 2015 y la R.M N° 591-2008/MINSA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.</li> <li>• Copia simple de consulta de la web del registro sanitario del producto expedido por la SANIPES, vigente durante el proceso de atención de acuerdo a la reglamentación establecida. Para conservas marinas.</li> <li>• Cumplir con los criterios de la NTP 206.010.2016, para pastas y fideos frescos y pastas.</li> <li>• Otros según ficha técnica de cada producto que se adjunta.</li> </ul>					
<b>4.5 Impacto ambiental</b>	NO APLICA					
<b>4.6 Acondicionamiento,</b>	NO APLICA					



montaje e instalaci ón											
4.7 Modalida d de ejecuci ón contract ual	NO APLICA										
4.8 Transpor tes y seguros	<b>Transporte</b> En vista de que los productos serán entregados en 6 distritos, El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas										
4.9 Lugar y plazo de ejecuci ón de la prestaci ón	<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> El producto será (Puesto en almacén). Entregados en cada distrito de intervención del programa CEDIF Y CCFs, en tres etapas de entrega, en las direcciones de cada centro, según se detalla a continuación: <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CEDIF TAMBURCO:</b> Carretera Abancay – Cusco s/n Km 7.5 comunidad San Antonio – Tamburco.</li><li>- <b>CEDIF CURAHUASI:</b> Jr. Abancay s/n esquina con quebrada Tambohuayco – CURAHUASI – Abancay.</li><li>- <b>CCF LAMBRAMA:</b> Barrio Florida s/n costado de la MDT – Lambrama – Abancay.</li><li>- <b>CCF HUANCARAMA:</b> Jr. Arequipa s/n – Huancarama.</li><li>- <b>CCF CACHORA:</b> Jr. Abancay s/n esquina con Jr. 7 de Noviembre – Cachora.</li><li>- <b>CCF PACOBAMBA:</b> Jr. Cusco s/n costado gras sintético de Pacobamba – Pacobamba.</li></ul> <b>PLAZO DE EJECUCION:</b> El pazo de ejecución se dará en tres etapas, según el siguiente detalle: <table><tr><th colspan="3">PLAZO DE EJECUCIÓN : CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023</th></tr><tr><th>PRIMERA ENTREGA</th><th>SEGUNDA ENTREGA</th><th>TERCERA ENTREGA</th></tr><tr><td>05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO</td><td>90 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO</td><td>180 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO</td></tr></table>	PLAZO DE EJECUCIÓN : CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023			PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	90 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	180 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	
PLAZO DE EJECUCIÓN : CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES SECOS (ABARROTES) 2023											
PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA									
05 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	90 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO	180 DIAS DESPUES DE LA FIRMA DEL CONTRATO									
4.10 O tras	Del Contratista:										





<b>obligaciones</b>	<p>Está obligado a entregar productos de primera calidad, de manera oportuna de acuerdo al cronograma establecido por el área usuaria. Aplicando las medidas sanitarias necesarias frente al COVID-19.</p> <p>De la Entidad: Gestionar oportunamente el pago al proveedor, previa conformidad de recepción de productos por parte de los responsables de los CEDIF y CCFs, así como; la entrega oportuna de los comprobantes por parte del proveedor según exige la norma.</p>	
<b>4.11 F órmula de reajuste</b>	NO APLICA	
<b>4.12 C onfideñc ialidad</b>	NO APLICA	
<b>4.13 M edidas de control durante la ejecución n contract ual</b>	<p>Las medidas de control serán realizadas de manera inopinada por la Coordinación del programa CEDIF de la Municipalidad Provincial de Abancay.</p> <p>Cualquier imprevisto debe ser informado y coordinado con los responsables de cada CEDIF y CCFs, quienes realizarán su informe mensual a efectos de realizar la conformidad de la entrega de los productos.</p>	
<b>4.14 F orma de pago</b>	La forma de pago será en tres pagos parciales por cada etapa, luego de la entrega de los productos a cada CEDIF y CCFs.	
<b>4.15 R esponsab ilidad por vicios ocultos</b>	NO APLICA	
<b>4.16 Pe nalidad por mora y otras penalida des</b>	<p>Para la aplicación de penalidades por mora, 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:</p> $. \text{ Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$ <p>Donde:</p> <p><b>F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;</b>  <b>F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.</b></p> <p><b>En caso de productos dañados el cambio de estos deben ser repuestos en un plazo no mayor de 24 horas el incumplimiento será motivo de penalidad por los días retrasados.</b></p>	



## PRIMERA ENTREGA 2023

5.000  
6.000  
150.000

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY

PROFESOR

Lic. Sergio Cipriano Puro Córdova

COORDINADOR DE GESTIÓN SOCIAL



## ANEXO N° 2

## SEGUNDA ENTREGA 2023

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	JULIO A SETIEMBRE 2023					PACOBAMBA	TOTAL	
			TAMBURO	CACHORA	HUANCARAMA	LAMBAMA	CURAHUASI			
ABARROTES										
ALGARROBINA	UND	BOT X 500 GR	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	10.00
ARVEJA PARTIDA	UNID	PAQ x 500 GR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	KG	SACO X50 KG	112.95	112.95	158.13	158.13	158.13	158.13	158.13	858.42
CANELA ENTERA	KG	KG	0.60	0.60	0.87	0.87	0.87	0.87	0.87	4.69
CHANCACA	BOLAS	BOLA X 250 GR	16.00	16.00	24.00	24.00	24.00	24.00	24.00	128.00
CHOCOLATE	UND	BARRA x 90 gr	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	152.00
CLAVO DE OLOR	KG	KG	0.59	0.59	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	4.51
COCOA	PAQ	PAQ X 180 gr	6.00	6.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	44.00
CABALLA EN FILETE	UND	170 GR	92.00	92.00	131.00	131.00	131.00	131.00	131.00	708.00
ESENCIA DE VAINILLA	UND	BOT 90	2.00	2.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	16.00
FIDEO TORNILLO	UND	PAQ X 250 GR	16.00	16.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	124.00
GALLETA SODA	UND	PAQ 35 - 40 GR	935.00	935.00	1309.00	1309.00	1309.00	1309.00	1309.00	7106.00
GELATINA	UND	PAQ X 180 GR	9.00	9.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	66.00
HARINA PREPARADA	UNID	PAQ X 1 KG	12.00	12.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	96.00
HARINA SIN PREPAR	UNID	PAQ 250	34.00	34.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	268.00
HOJUELA DE AVENA	KG	PAQ X 5 KG, 1KG	26.70	26.70	37.38	37.38	37.38	37.38	37.38	202.92
LECHE EVAPORADA	UND	X 400 GR	539.00	539.00	759.00	759.00	759.00	759.00	759.00	4114.00
MAICENA	UNID	180 GR	92.00	92.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	712.00
MANTECA DE CHANCHO	KG	PAQ X KG	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
MARGARINA VEGETAL	KG	2 KILOS	11.00	11.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	78.00
MERMELADA	KG	BOT 1 kg	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	6.00
POLENTA	KG	KG	2.00	2.00	2.80	2.80	2.80	2.80	2.80	15.20
POLVO DE HORNEAR	UND	SOBRE x20 GR	16.00	16.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	144.00
SAL	UNID	BOLSA X 1 KG	32.00	32.00	46.00	46.00	46.00	46.00	46.00	248.00
SEMOLA	UNID	PAQ X 200 gr	61.00	61.00	86.00	86.00	86.00	86.00	86.00	466.00
SILLAO	LT	BOT X 1 LT	2.00	2.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	20.00
TALLARINES CABELLO DE ANGEL	UNID	PAQ X 250 GR	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	38.00
FIDEO TALLARIN GRUESO DE CASA	UNID	PAQ X 1 KG	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI	UNID	PAQ X 10 KL X 500 GR	51.00	51.00	74.00	74.00	74.00	74.00	74.00	398.00
VINAGRE BLANCO	LT	BOT X 1 LT	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	24.00
YOGURT	LT	BOT X 1 LT	9.00	9.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	62.00
YOGURT	UNID	BOT 180 GR	100.00	100.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	760.00


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY  
 Lic. Sergio Cipriano Juro Cordova  
 GERENTE DE GESTION SOCIAL





ANEXO N° 3

TERCERA ENTREGA 2023

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	OCTUBRE A DICIEMBRE 2023					TOTAL
			TAMBURCO	CACHORA	HUANCARAMA	LAMBAMA	CURAHUASI	
ABARROTES								
AL GARROBINA	UND	BOT X 500 GR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ARVEJA PARTIDA	UNID	PAQ x 500 GR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
AZUCAR RUBIA	KG	SACO X50 KG	102.20	102.20	143.08	143.08	143.08	776.72
CANELA ENTERA	KG	KG	0.60	0.60	0.85	0.85	0.85	4.59
CHANCACA	BOLAS	BOLA X 250 GR	12.00	12.00	18.00	18.00	18.00	96.00
CHOCOLATE	UND	BARRA x 90 gr	27.00	27.00	37.00	37.00	37.00	202.00
CLAVO DE OLOR	KG	KG	0.58	0.58	0.81	0.81	0.81	4.37
COCOA	PAQ	PAQ X 180 gr	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00	56.00
CABALLA EN FILETE	UND	170 GR	107.00	107.00	151.00	151.00	151.00	818.00
ESENCIA DE VAINILLA	UNID	BOT 90	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00	10.00
FIDEO TORNILLO	UNID	PAQ X 250 GR	16.00	16.00	23.00	23.00	23.00	124.00
GALLETA SODA	UND	PAQ 35 - 40 GR	900.00	900.00	1260.00	1260.00	1260.00	6840.00
GELATINA	UND	PAQ X 180 GR	26.00	26.00	36.00	36.00	36.00	196.00
HARINA PREPARADA	UNID	PAQ X 1 KG	4.00	4.00	6.00	6.00	6.00	32.00
HARINA SIN PREPAR	UNID	PAQ 250	20.00	20.00	29.00	29.00	29.00	156.00
HOJUELA DE AVENA	KG	PAQ X 5 KG, 1KG	24.35	24.35	34.09	34.09	34.09	185.06
LECHE EVAPORADA	UND	X 400 GR	503.00	503.00	708.00	708.00	708.00	3838.00
MAICENA	UNID	180 GR	90.00	90.00	140.00	140.00	140.00	740.00
MANTECA DE CHANCHO	KG	PAQ X KG	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	1.00
MARGARINA VEGETAL	KG	2 KILOS	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	42.00
MERMELADA	KG	BOT 1 kg	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	6.00
POLENTA	KG	KG	2.00	2.00	2.80	2.80	2.80	15.20
POLVO DE HORNEAR	UND	SOBRE x20 GR	15.00	15.00	21.00	21.00	21.00	114.00
SAL	UNID	BOLSA X 1 KG	32.00	32.00	44.00	44.00	44.00	240.00
SEMOLA	UNID	PAQ X 200 gr	66.00	66.00	93.00	93.00	93.00	504.00
SILLAO	LT	BOT X 1 LT	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00	10.00
TALLARINES CABELLO DE	UNID	PAQ X 250 GR	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00	38.00
FIDEO TALLARIN GRUESO	UNID	PAQ X 1 KG	6.00	6.00	9.00	9.00	9.00	48.00
FIDEO TALLARIN DELGADO	UNID	PAQ X 10 KL X 500 GR	51.00	51.00	74.00	74.00	74.00	398.00
SPAGUETTI								
VINAGRE BLANCO	LT	BOT X 1 LT	1.00	1.00	4.00	4.00	4.00	18.00
YOGURT	LT	BOT X 1 LT	5.00	5.00	8.00	8.00	8.00	42.00
YOGURT	UNID	BOT 180 GR	250.00	250.00	350.00	350.00	350.00	1900.00


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ABANCAY  
 Lic. Sergio Cipriano Juro Córdova  
 GERENTE DE GESTION SOCIAL





## ANEXO N° 4

### FICHAS TECNICAS POR PRODUCTO (ABARROTES) CEDIF Y CCFs 2023





## FICHA TECNICA : AZUCAR RUBIA

AR							
1.CARACTERISTICAS GENERALES							
1.1 Nombre del producto	AZUCAR RUBIA						
1.2 Tipo de alimento	No perecibles						
1.3 Descripción	Azúcar rubia doméstica, es el producto solido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>saccharum sp.</i> ), mediante procedimiento apropiados, esta constituidas principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.						
2. CARACTERISTICAS TECNICAS							
2.1Características organolépticas	Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto					
	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto					
	Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra, u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas.					
2.1 Características físico químicas	Característica	Especificación	Referencia				
	Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZUCAR. Azúcar rubia. Requisitos.				
	Cenizas conductimetricas (% m/m)	Máximo 0.5					
	Humedad (% m/m)	Máximo 0.40					
	Polarización a 20 °C, °Z	Máximo 98					
	Azucars reductores (% m/m)	Máximo 0.70					
	Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500					
	Arsénico (mg/kg)	Máximo 1					
	Cobre (mg/kg)	Máximo 1.5					
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5						
2.2.Características microbiológicas	Agente microbiano	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
						m	M
	Aerobios meso filios	1	3	5	2	4x10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>3</sup>
	Enterobacteraceas	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>



<b>3. PRESENTACION DEL PRODUCTO</b>	
<b>3.1 Envase primario</b>	Bolsa plástico, Bolsa de Papel , Bolsa de Polipropileno Bioentado, laminado
<b>3.2 Envase secundario</b>	Sacos de Papel Kraff o Sacos de polipropileno bioentado (BOPP) bilaminado, polietileno (PE)
<b>3.3. Envase opcional</b>	Kraf y/o saco ( Polietileno y Polipropileno)
<b>3.4 Presentación por empaque</b>	1 Kg , Saco de 50 kg
<b>3.5 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kilogramos</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>f. Número de registro Sanitario</li><li>g. Fecha de vencimiento</li><li>h. Código del lote</li><li>i. código del registro sanitario</li><li>j. información nutricional</li><li>k. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>3.6 Vida útil del producto</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente. Máximo 12 meses
<b>4. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 –MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



## FICHA TECNICA : TALLARINES DE CASA

TC																
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>																
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Tallarines de Casa															
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles															
<b>1.3 Descripción</b>	Es un tipo de pasta en forma de cuerdas delgadas alargadas elaboradas a partir de masa sin fermentar, con derivados de trigo, quinua, y otras.															
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>																
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Color</b></td><td>Amarillo cremoso característico.</td></tr><tr><td><b>Olores y sabores</b></td><td>Característico del producto.</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>Homogéneo, sin rajaduras, manchas, ni deformaciones libre de materias extrañas.</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	<b>Color</b>	Amarillo cremoso característico.	<b>Olores y sabores</b>	Característico del producto.	<b>Aspecto</b>	Homogéneo, sin rajaduras, manchas, ni deformaciones libre de materias extrañas.							
	Características	Especificaciones														
	<b>Color</b>	Amarillo cremoso característico.														
	<b>Olores y sabores</b>	Característico del producto.														
<b>Aspecto</b>	Homogéneo, sin rajaduras, manchas, ni deformaciones libre de materias extrañas.															
<b>3. PRESENTACION</b>																
<b>3.1 Presentación y envases</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados															
	<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase primario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado</td><td>Paquete por 1 Kg</td></tr><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polietileno de alta densidad ( PAD)</td><td>Establecido por el proveedor</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase primario</b>	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete por 1 Kg	<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el proveedor			
	Envase	Tipo	Material	Capacidad												
	<b>Envase primario</b>	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete por 1 Kg												
<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el proveedor													
herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.																
<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td rowspan="3">Establecido por el proveedor</td></tr><tr><td rowspan="2"><b>Envase opcional</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td></tr><tr><td>Saco</td><td>Polipropileno</td></tr></tbody></table>				Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor	<b>Envase opcional</b>	Caja	Cartón corrugado	Saco	Polipropileno
Envase	Tipo	Material	Capacidad													
<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor													
<b>Envase opcional</b>	Caja	Cartón corrugado														
	Saco	Polipropileno														
<b>3.2 Vida útil</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente. EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :															





## FICHA TECNICA : FIDEOS CORTOS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO				
FT				
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>				
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Fideos tornillo			
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles			
<b>1.3 Descripción</b>	Es el producto elaborado a partir de la harina de trigo fortificada con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.			
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>				
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<b>Características</b>	<b>Especificaciones</b>	<b>Referencia</b>	
	<b>Color</b>	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no corresponden al producto, el color debe ser homogéneo según la composición del producto.	NTP. 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO, REQUISITOS	
	<b>Olores y sabores</b>	De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio.	NTP. 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO, REQUISITOS	
	<b>Aspecto</b>	Integro exento de materias extrañas		
<b>3. PRESENTACIONES</b>				
<b>3.1 Presentación y envase</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.			
	<b>Envase</b>	<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Capacidad</b>
	<b>Envase primario</b>	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete X 250 gr
	<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el fabricante



<b>3.3. Rotulado</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>c. Nombre y dirección del fabricante</li><li>d. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>e. Número de registro Sanitario</li><li>f. Fecha de producción y vencimiento</li><li>g. Peso neto, en Kg</li><li>h. Código del registro sanitario</li><li>i. Información nutricional</li><li>j. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>4.1 Requisitos Microbiológicos</b>	Cumplir con los criterios de la NTP 206.010.2016, para pastas y fideos frescos y pastas.
<b>5. ALMACENAMIENTO.</b> - El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 – MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



### FICHA TECNICA : GALLETA SODA

GS				
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>				
<b>1.1.Nombre del producto</b>	Galleta Soda			
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles			
<b>1.3 Descripción</b>	Son piezas de forma regular obtenida del amasado de la harina de trigo, agua, sal, manteca, y otros insumos permitidos la que es laminada y cocida.			
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>				
<b>2.1. Características organolépticas</b>	<b>Características</b>	<b>Especificaciones</b>	<b>Referencia</b>	
	<b>Color</b>	Característico, crema claro a marrón pardo.	NTP 206.001:1981.Revisado 2011. Galletas. Requisitos	
	<b>Olores y sabores</b>	De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio.		
	<b>Aspecto</b>	Integro exento de materias extrañas.		
<b>3. PRESENTACION</b>				
<b>3.1 Presentación y Envases</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.			
	<b>Envase</b>	<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Capacidad</b>
	<b>Envase primario</b>	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete de 6 Unidades x 35 - 40 GR
	<b>Envase secundario</b>	Caja	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el fabricante
		Caja	Cartón corrugado	





	<table><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr><tr><td>Envase secundario</td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td rowspan="3">Establecido por el proveedor</td></tr><tr><td rowspan="2">Envase opcional</td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td></tr><tr><td>Saco</td><td>Polipropileno</td></tr></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor	Envase opcional	Caja	Cartón corrugado	Saco	Polipropileno
Envase	Tipo	Material	Capacidad											
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor											
Envase opcional	Caja	Cartón corrugado												
	Saco	Polipropileno												
3.2 Rotulado	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kilogramos</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>f. Número de registro Sanitario</li><li>g. Fecha de vencimiento</li><li>h. Código del registro sanitario</li><li>i. Código del lote</li><li>j. Información nutricional</li><li>k. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>													
3.3 Vida Útil	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente. Máximo 24 meses													
4 REQUISITOS FISICO QUIMICOS	Cumplir con las norma NTP 206.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO , REQUISITOS													
5. ALMACENAMIENTO.- El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 –MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.														



<b>3.2 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kg</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>f. Número de registro Sanitario</li><li>g. Fecha de vencimiento</li><li>h. Código del registro sanitario</li><li>i. Código del lote</li><li>j. Información nutricional</li><li>k. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>3.3. Vida útil del producto</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente.
<b>4. REQUISITOS FISICOS QUIMICAS Y ORGANOLEPTICOS</b>	
<b>4.1.Requisitos Físico químicos y microbiológicas</b>	Cumplir con la NTP 205.064: 2015 Harina de trigo para consumo humano y la R.M 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>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 – MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



### FICHA TECNICA : SEMOLA

S				
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>				
<b>1.1Nombre del producto</b>	Sémola de cereales			
<b>1.2Tipo de alimento</b>	No perecibles			
<b>1.3 Descripción</b>	Es el producto obtenido a partir de la molienda de cereales correspondiente a la parte granulosa del endospermo de los cereales.			
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>				
<b>2.1.Características organolépticas</b>	<b>Características</b>	<b>Especificaciones</b>	<b>Referencia</b>	
	Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza ,exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio	NTP205.032:1974.Revisado 2011. Sémola de Cereales Requisitos	
	Aspecto	Granulado, sin grumos, exento de materias extrañas, insectos vivos, muertos o en cualquiera de los estadios.		
<b>3. PRESENTACION</b> <b>3.1 Presentaciones y envases</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.			
	<b>Envase</b>	<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Capacidad</b>
	<b>Envase primario</b>	Bolsa	PEP Y (BOPP)	Unidad por Paquete de 200gr
	<b>Envase Secundario</b>	Cajas	Cajón corrugado	Establecido por el fabricante





<b>3.2 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 14 al reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional , aprobado por R.M N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinado a Programas Sociales , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kilogramos</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Número de registro Sanitario</li><li>f. Fecha de producción y vencimiento</li><li>g. Código del lote</li><li>h. Información nutricional</li><li>i. Condiciones de conservación</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse</p>
<b>3.3 Vida Util</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente.
<b>4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICOS</b>	
<b>4.1 Características Físicoquímicas y microbiológicas</b>	Cumplir con la NTP 205.032 2015 Sémola de cereales y la R.M 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>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 – MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



## FICHA TECNICA : CHANCACA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO													
C													
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1Nombre del producto</b>	Chancaca												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>1.3 Descripción</b>	Es un alimento a base del jugo de la caña de azúcar, el ingrediente básico de la miel que acompaña a los picarones y también para otras preparaciones, como el arroz zambito o distintas mazamoras. .												
<b>2. CARATERISTICAS TECNICAS</b>													
<b>2.1Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Color</b></td><td>Marrón caramelo</td></tr><tr><td><b>Olor</b></td><td>Exento de olores extraños</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>Exento de materias extrañas ( impurezas de origen animal , insectos ) mohos , sucios</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	<b>Color</b>	Marrón caramelo	<b>Olor</b>	Exento de olores extraños	<b>Aspecto</b>	Exento de materias extrañas ( impurezas de origen animal , insectos ) mohos , sucios				
	Características	Especificaciones											
	<b>Color</b>	Marrón caramelo											
	<b>Olor</b>	Exento de olores extraños											
<b>Aspecto</b>	Exento de materias extrañas ( impurezas de origen animal , insectos ) mohos , sucios												
<b>3. PRESENTACION</b>													
<b>3.1 Presentación y Envases</b> Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.													
<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase primario</b></td><td>Papel</td><td>Graf</td><td>Bola x 250 gr</td></tr><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polietileno de alta densidad (PEAD)</td><td>Establecido por el proveedor</td></tr></tbody></table>		Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase primario</b>	Papel	Graf	Bola x 250 gr	<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el proveedor
Envase	Tipo	Material	Capacidad										
<b>Envase primario</b>	Papel	Graf	Bola x 250 gr										
<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno de alta densidad (PEAD)	Establecido por el proveedor										
<b>3.3 Vida Útil</b>	Establecido por el proveedor ( No corresponde)												
<b>3.4 Rotulado</b>	No corresponde												
<b>4. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /Minsa que aprueba la NTP N° 114 –Minsa/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.													
<b>5. REQUISITOS OBLIGATORIOS</b>													
<b>5.1 Documentación Obligatorio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Copia de la Constancia por el Área de Vigilancia Sanitaria emitida por el Área de Vigilancia Sanitaria por la Municipalidad competente.</li></ul>												



## FICHA TECNICA : CHOCOLATE PASTA

CH													
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Barra de chocolate –PASTA PURA												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>1.3 Descripción</b>	Es el producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación, pasta sin azúcar.												
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>													
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th><th>Referencia</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Color y sabor</b></td><td>De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.</td><td rowspan="3">NTP CODEX STAND 87: 2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos</td></tr><tr><td><b>Olor</b></td><td>Marrón, oscuro, uniforme</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>Homogéneo y exento de materias extrañas.</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	Referencia	<b>Color y sabor</b>	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	NTP CODEX STAND 87: 2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos	<b>Olor</b>	Marrón, oscuro, uniforme	<b>Aspecto</b>	Homogéneo y exento de materias extrañas.		
	Características	Especificaciones	Referencia										
	<b>Color y sabor</b>	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños.	NTP CODEX STAND 87: 2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos										
	<b>Olor</b>	Marrón, oscuro, uniforme											
<b>Aspecto</b>	Homogéneo y exento de materias extrañas.												
<b>3. PRESENTACION</b>													
<b>3.1 Presentación y envases</b>	<p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase primario</b></td><td>Bolsa</td><td>Bolsa Bilaminado, cristalizado</td><td>Barra por 90 gr</td></tr><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td>Establecido por el fabricante</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase primario</b>	Bolsa	Bolsa Bilaminado, cristalizado	Barra por 90 gr	<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Envase	Tipo	Material	Capacidad										
<b>Envase primario</b>	Bolsa	Bolsa Bilaminado, cristalizado	Barra por 90 gr										
<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante										
<b>3.2 Vida Útil</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente.												
<b>3.3 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el decreto N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li></ul>												





## FICHA TECNIA: FIDEOS LARGOS



TE													
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Tallarines espagueti delgado												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>Descripción</b>	Es el producto elaborado a partir de la harina de trigo fortificada con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.												
<b>2. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>Color</td><td>Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no corresponden al producto, el color debe ser homogéneo según la composición del producto.</td></tr><tr><td>Olores y sabores</td><td>De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio.</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Integro exento de materias extrañas</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no corresponden al producto, el color debe ser homogéneo según la composición del producto.	Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio.	Aspecto	Integro exento de materias extrañas				
	Características	Especificaciones											
	Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no corresponden al producto, el color debe ser homogéneo según la composición del producto.											
	Olores y sabores	De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños, como agrio, amargo o rancio.											
Aspecto	Integro exento de materias extrañas												
<b>3. PRESENTACION</b>													
<b>3.1 Presentaciones y envases</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características. <table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Presentación</th></tr></thead><tbody><tr><td>Envase primario</td><td>Bolsa</td><td>Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado</td><td>Paquete por 10 KL X 500 GR</td></tr><tr><td>Envase secundario</td><td>Bolsa</td><td>Polietileno de alta densidad ( PAD)</td><td>Establecido por el proveedor</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Presentación	Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete por 10 KL X 500 GR	Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el proveedor
Envase	Tipo	Material	Presentación										
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado	Paquete por 10 KL X 500 GR										
Envase secundario	Bolsa	Polietileno de alta densidad ( PAD)	Establecido por el proveedor										





	<b>Envase</b>	<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Capacidad</b>
	Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor
	Envase opcional	Caja	Cartón corrugado	
		Saco	Polipropileno	
<b>3. 2 Rotulado</b>	EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :			
	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kg</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>f. Numero de registro Sanitario</li><li>g. Fecha de vencimiento</li><li>h. Código del lote</li><li>i. código del registro sanitario</li><li>j. Información nutricional</li><li>k. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>			
<b>3.3 Vida Util</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente. Maximo 24 meses			
<b>4. REQUISITOS FISICO QUIMICOS</b>				
Cumplir con las norma NTP 206.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO , REQUISITOS				
<b>5. ALMACENAMIENTO.</b> - El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /Minsa que aprueba la NTP N° 114 –Minsa/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano				



	<ul style="list-style-type: none"><li>c. Nombre y dirección del fabricante</li><li>d. Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor</li><li>e. Peso neto en Kilogramos</li><li>f. Número de registro Sanitario</li><li>g. Fecha de vencimiento</li><li>h. Código del lote</li><li>i. Información Nutricional</li><li>j. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>	
<b>4.1 Características Fisicoquímicas</b>	Cumplir con la NTP CODEX STAND 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate .Requisitos
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 – MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



### FICHA TECNICA : HOJUELA DE AVENA

HA				
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>				
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Hojuela de Avena			
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles			
<b>1.2 Descripción</b>	Es el producto elaborado a partir de granos de avena, previamente limpiados ,secados , estabilizados, descascarados , cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas , escamas o copos.			
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICOS</b>				
<b>2.1</b> <b>Características organolépticas</b>	<b>Características</b>	<b>Especificaciones</b>	<b>Referencia</b>	
	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños	Requisitos establecido por el CEDIF	
	<b>Color</b>	Característico		
	<b>Aspecto</b>	Hojuelas, escamas o copos libre de materias extrañas.		
<b>3. PRESENTACIONES</b>	3.1. Presentaciones y envases Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.			
	<b>ENVASE</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>MATERIAL</b>	<b>CAPACIDAD</b>
	Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) ,Polipropileno Biorentado	1 Kg
	Envase Secundario	Bolsas	Polietileno de alta densidad (PEAD	Establecido por el fabricante
Saco		Polipropileno		





<b>3.2 Vida Util</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente.
<b>3.2 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 14 al reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional , aprobado por R.M N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinado a Programas Sociales , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kilogramos</li><li>c. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Número de registro Sanitario</li><li>f. Fecha de producción y vencimiento</li><li>g. Código del lote</li><li>h. Información nutricional</li><li>i. Condiciones de conservación</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>	
<b>4.1. Características Fisicoquímicas</b>	Cumplir con los criterios, NTP 205.050: 2014 Hojuela de Avena. Requisitos y cumplir la R.M N° 501 2008/MINSA "Normas Sanitarias que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y Bebidas de consumo humano.
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 – MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



### FICHA TECNICA : HARINA SIN PREPARAR

HSP																				
<b>1.CARACTERSTICAS GENERALES</b>																				
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Harina sin preparar																			
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles																			
<b>1.3 Descripción</b>	Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón Se puede obtener harinas de distintos cereales, aunque la más habitual harina de trigo, harina de cereales como centeno, cebada, maíz, avena y otras harinas obtenidas de leguminosas.																			
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>																				
<b>2.1Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Sabor y olor</b></td><td>Característico, exento de sabores y olores extraños.</td></tr><tr><td><b>Color</b></td><td>Característico</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas</td></tr></tbody></table>			Características	Especificaciones	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.	<b>Color</b>	Característico	<b>Aspecto</b>	Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas									
	Características	Especificaciones																		
	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.																		
	<b>Color</b>	Característico																		
<b>Aspecto</b>	Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas																			
<b>3. PRESENTACIÓN</b>	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.																			
<b>3.1 Presentacion y envases</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase Primario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polipropileno, o biorentado (BOPP)</td><td>Paquete de 250 Kg</td></tr><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polietileno o polipropileno.</td><td rowspan="3">Establecido por el proveedor</td></tr><tr><td rowspan="2"><b>Embalaje opcional</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td></tr><tr><td>Saco</td><td>Polipropileno</td></tr></tbody></table>			Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Polipropileno, o biorentado (BOPP)	Paquete de 250 Kg	<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno o polipropileno.	Establecido por el proveedor	<b>Embalaje opcional</b>	Caja	Cartón corrugado	Saco	Polipropileno
Envase	Tipo	Material	Capacidad																	
<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Polipropileno, o biorentado (BOPP)	Paquete de 250 Kg																	
<b>Envase secundario</b>	Bolsa	Polietileno o polipropileno.	Establecido por el proveedor																	
<b>Embalaje opcional</b>	Caja	Cartón corrugado																		
	Saco	Polipropileno																		
<b>3.2 Vida Util</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el Registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente, la vigencia debe menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.																			



<b>3.3 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 14 al reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional , aprobado por R.M N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinado a Programas Sociales , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Peso neto en Kilogramos</li><li>a. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>b. Nombre y dirección del fabricante</li><li>c. Número de registro Sanitario</li><li>d. Fecha de producción y vencimiento</li><li>e. Código del lote</li><li>f. Información nutricional</li><li>g. Condiciones de conservación</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse</p>
<b>4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	
<b>4.1Criterios fisicoquímicos</b>	Cumplir con los criterios de la R.M N° 451-2006/MINSA "Normas Sanitarias para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos destinados a Programas Sociales de Alimentación y la R.M N° 591-2008/MINSA " Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas para consumo humano
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 –MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	





## FICHA TECNICA : HARINA PREPARADA

HP																			
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>																			
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Harina preparada																		
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles																		
<b>1.3 Descripción</b>	Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harinas de distintos cereales, aunque la más habitual es la harina de trigo, harina de cereales como centeno, cebada, maíz, avena y otras harinas obtenidas de leguminosas.																		
<b>2. CARACTERISTICAS GENERALES</b>																			
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Sabor y olor</b></td><td>Característico, exento de sabores y olores extraños.</td></tr><tr><td><b>Color</b></td><td>Característico</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.	<b>Color</b>	Característico	<b>Aspecto</b>	Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas										
	Características	Especificaciones																	
	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.																	
	<b>Color</b>	Característico																	
<b>Aspecto</b>	Polvo Homogéneo sin grumos, libre de materias extrañas																		
<b>3. PRESENTACIÓN</b>																			
<b>3.1 Presentación y envases</b>	<p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase Primario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polipropileno</td><td>Bolsa de 1 kg</td></tr><tr><td><b>Envase Secundario</b></td><td>Bolsa</td><td>Polietileno o polipropileno</td><td rowspan="3">Establecido por el proveedor</td></tr><tr><td><b>Embalaje Opcional</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td></tr><tr><td></td><td>Saco</td><td>Polipropileno</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Polipropileno	Bolsa de 1 kg	<b>Envase Secundario</b>	Bolsa	Polietileno o polipropileno	Establecido por el proveedor	<b>Embalaje Opcional</b>	Caja	Cartón corrugado		Saco	Polipropileno
Envase	Tipo	Material	Capacidad																
<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Polipropileno	Bolsa de 1 kg																
<b>Envase Secundario</b>	Bolsa	Polietileno o polipropileno	Establecido por el proveedor																
<b>Embalaje Opcional</b>	Caja	Cartón corrugado																	
	Saco	Polipropileno																	
<b>3.2 Vida Útil</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el Registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente, la vigencia debe ser menor o igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.																		





<b>3.3 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 14 al reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional , aprobado por R.M N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinado a Programas Sociales , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>c. Nombre del producto</li><li>d. Peso neto en Kilogramos</li><li>h. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>i. Nombre y dirección del fabricante</li><li>j. Número de registro Sanitario</li><li>k. Fecha de producción y vencimiento</li><li>l. Código del lote</li><li>m. Información nutricional</li><li>n. Condiciones de conservación</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse</p>
<b>4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	
<b>4.1 Características Fisicoquímicas</b>	Cumplir con los criterios de la R.M N° 451-2006/MINSA "Normas Sanitarias para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos destinados a Programas Sociales de Alimentación y la R.M N° 591-2008/MINSA " Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas para consumo humano
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 –MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



## FICHA TECNICA: MANTEQUILLA CON SAL

MV													
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Mantequilla Vegetal												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>1.3 Descripción</b>	Es un producto graso derivado de un producto animal.												
<b>2. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Sabor y olor</b></td><td>Característico, exento de sabores y olores extraños.</td></tr><tr><td><b>Color</b></td><td>Según la naturaleza del animal</td></tr><tr><td><b>Aspecto</b></td><td>De consistencia sólida y homogénea exento de materia extraña.</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.	<b>Color</b>	Según la naturaleza del animal	<b>Aspecto</b>	De consistencia sólida y homogénea exento de materia extraña.				
	Características	Especificaciones											
	<b>Sabor y olor</b>	Característico, exento de sabores y olores extraños.											
	<b>Color</b>	Según la naturaleza del animal											
<b>Aspecto</b>	De consistencia sólida y homogénea exento de materia extraña.												
<b>3. PRESENTACIÓN</b>													
<b>3.1 Presentación y envases</b>	<p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase Primario</b></td><td>Bolsa</td><td>Papel parafinado u otro material inocuo que no altere , su calidad y características sensoriales</td><td>Paquete por 2 Kg</td></tr><tr><td><b>Envase Secundario</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td>Establecido por el proveedor</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere , su calidad y características sensoriales	Paquete por 2 Kg	<b>Envase Secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor
Envase	Tipo	Material	Capacidad										
<b>Envase Primario</b>	Bolsa	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere , su calidad y características sensoriales	Paquete por 2 Kg										
<b>Envase Secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el proveedor										
<b>3.2 Vida Útil</b>	Establecido por el fabricante, según la declaración jurada establecida en el Registro Sanitario ante la Autoridad Sanitaria competente, la vigencia debe menor o Igual a la vida útil del producto declarada en el Registro Sanitario.												



<b>3.3 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 14 al reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional , aprobado por R.M N° 451-2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinado a Programas Sociales , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>e. Nombre del producto</li><li>f. Peso neto en Kilogramos</li><li>o. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>p. Nombre y dirección del fabricante</li><li>q. Número de registro Sanitario</li><li>r. Fecha de producción y vencimiento</li><li>s. Código del lote</li><li>t. Información nutricional</li><li>u. Condiciones de conservación</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse</p>
<b>4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	
<b>4.1 Características Fisicoquímicas</b>	Cumplir con los criterios de la R.M N° 451-2006/MINSA "Normas Sanitarias para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos destinados a Programas Sociales de Alimentación y la R.M N° 591-2008/MINSA " Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas para consumo humano
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSA que aprueba la NTP N° 114 –MINSA/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	





## FICHA TECNICA : CONSERVA - DE FILETE DE CABALLA

CFC													
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Conserva de filete de caballa												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>1.3 Descripción</b>	La caballa en conserva Es el producto compuesto por carne las especies Thununs. Albacares, precocida con aceite vegetal como medio de relleno o liquido de gobierno envasados en recipientes cerrado herméticamente que an sido sometidos a esterilización comercial.												
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICOS</b>													
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>Textura</td><td>Característico del producto</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico del producto envasado sin sabores de descomposición o rancidez</td></tr><tr><td>Contenido</td><td>Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas</td></tr><tr><td>Liquido de gobierno</td><td>Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	Textura	Característico del producto	Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables	Sabor	Característico del producto envasado sin sabores de descomposición o rancidez	Contenido	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas	Liquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas
	Características	Especificaciones											
	Textura	Característico del producto											
	Olor	Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables											
	Sabor	Característico del producto envasado sin sabores de descomposición o rancidez											
	Contenido	Exento de vísceras, cabeza y cola, materias extrañas											
Liquido de gobierno	Que cubra de manera homogénea el producto, libre de parásitos u otras materias extrañas												
<b>3. PRESENTACIÓN Y ENVASES</b>													
Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.													
<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Envase Primario</b></td><td>Lata</td><td>Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil /aluminio con tapa de abre fácil.</td><td>Caja de 48 Unidades x Lata de 0.170 Kg</td></tr><tr><td><b>Envase secundario</b></td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td>Establecido por el fabricante</td></tr></tbody></table>		Envase	Tipo	Material	Capacidad	<b>Envase Primario</b>	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil /aluminio con tapa de abre fácil.	Caja de 48 Unidades x Lata de 0.170 Kg	<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
Envase	Tipo	Material	Capacidad										
<b>Envase Primario</b>	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil /aluminio con tapa de abre fácil.	Caja de 48 Unidades x Lata de 0.170 Kg										
<b>Envase secundario</b>	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante										



<b>3.2 Rotulado</b>	<p>El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición, indican en idioma español, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre común del pescado y el tipo de producto.</li><li>b. Contenido neto (peso neto) en gramos.</li><li>c. Peso drenado (escurrido) en gramos.</li><li>d. Nombre o razón social y dirección de la empresa productora</li><li>e. Los ingredientes y aditivos en orden decreciente.</li><li>f. Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto.</li><li>g. País de Origen en caso de importación.</li><li>h. Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>i. Condiciones de almacenamiento.</li><li>j. Información Nutricional.</li><li>k. Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES.</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>3.3 Vida Útil</b>	Establecida por el fabricante, según la declaración jurada en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, la vigencia del producto consignado en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.
<b>4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</b>	
<b>4.1 Criterios Microbiológicos</b>	Cumplir con los criterios de la norma R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal; leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).
<b>5. ALMACENAMIENTO.</b> – Los productos pesqueros enlatados debe almacenarse de acuerdo al señalado en los Ar. 37 y 37 del Sector Supremo N° 040-201-P Norma Sanitaria para las actividades pesquerías y Acuícolas.	



## FICHA TECNICA : YOGURT NATURAL O SABORIZADO

YT													
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>													
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Yogurt parcialmente descremado, natural o saborizada (fresa, lúcumá, vainilla, etc).												
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles												
<b>1.3 Descripción</b>	El Yogurt es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación de la leche por medio de bacteria de los géneros Lactobacillus y Streptococcus.												
<b>2. CARACTERISTICAS TECNICAS</b>													
<b>2.1 Características Organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>Color</td><td>De blanco a crema</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	Color	De blanco a crema	Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.	Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.		
	Características	Especificaciones											
	Color	De blanco a crema											
	Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto.											
	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza.											
Aspecto	Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas.												
<b>3. PRESENTACIÓN Y ENVASES</b>													
	Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.												
	<table border="1"><thead><tr><th>Envase</th><th>Tipo</th><th>Material</th><th>Capacidad</th></tr></thead><tbody><tr><td>Envase Primario</td><td>Botella</td><td>Polietileno</td><td>Unidad 180gr, Hasta 1LT</td></tr><tr><td>Envase secundario</td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td>Establecido por el fabricante</td></tr></tbody></table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase Primario	Botella	Polietileno	Unidad 180gr, Hasta 1LT	Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Envase	Tipo	Material	Capacidad									
Envase Primario	Botella	Polietileno	Unidad 180gr, Hasta 1LT										
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante										
<b>3.1 Vida Util</b>	Establecida por el fabricante, según la declaración jurada en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente. El producto tiene que tener máximo 21 días desde el día de su fabricación hasta el día de su elaboración. El producto debe entregarse en condiciones de refrigeración.												





<b>3.2 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas , aprobado por el decreto N° 007-98-SA , debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>c. Contenido neto</li><li>d. Nombre y dirección del fabricante</li><li>e. Número de registro Sanitario</li><li>f. Fecha de vencimiento</li><li>g. Código del lote</li><li>h. Condiciones de conservación</li><li>i. código del registro Sanitario</li><li>j. Información nutricional</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>4.1 Criterios fisicoquímicos y microbiológicos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con los criterios del D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos</li></ul>
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /MINSa que aprueba la NTP N° 114 –MINSa/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



## FICHA TECNICA : LECHE EVAPORADA ENTERA

LE																	
<b>1. CARACTERISTICAS GENERALES</b>																	
<b>1.1 Nombre del producto</b>	Leche evaporada entera																
<b>1.2 Tipo de alimento</b>	No perecibles																
<b>1.3 Descripción</b>	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. Herméticamente cerrado (sin presencia de fuga ), de acuerdo a la norma vigente.																
<b>2. CARACTERISTICAS GENERALES</b>																	
<b>2.1 Características organolépticas</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Características</th><th>Especificaciones</th></tr></thead><tbody><tr><td>Color</td><td>De blanco a crema</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Agradable, exento de olores extraños</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Ligeramente dulce y exento de sabores extraños</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Homogenio, fluida sin grumos, exento de materias extrañas ajenas al producto.</td></tr></tbody></table>	Características	Especificaciones	Color	De blanco a crema	Olor	Agradable, exento de olores extraños	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños	Aspecto	Homogenio, fluida sin grumos, exento de materias extrañas ajenas al producto.						
	Características	Especificaciones															
	Color	De blanco a crema															
	Olor	Agradable, exento de olores extraños															
	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños															
Aspecto	Homogenio, fluida sin grumos, exento de materias extrañas ajenas al producto.																
<b>3. PRESENTACIÓN Y ENVASES</b>																	
Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características.																	
<table border="1"><thead><tr><th>ENVASE</th><th>TIPO</th><th>MATERIAL</th><th>CAPACIDAD</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Envase primario</td><td>Lata</td><td>Hojalata</td><td rowspan="2">Paquete de 24 Unidades x lata de 400 GR</td></tr><tr><td>Multilaminado</td><td>Cartón, aluminio o polietileno con abre fácil.</td></tr><tr><td rowspan="2">Envase Secundario</td><td>Caja</td><td>Cartón corrugado</td><td rowspan="2">Establecido por el fabricante</td></tr><tr><td>Bandejas</td><td>Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible</td></tr></tbody></table>		ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD	Envase primario	Lata	Hojalata	Paquete de 24 Unidades x lata de 400 GR	Multilaminado	Cartón, aluminio o polietileno con abre fácil.	Envase Secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible
ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD														
Envase primario	Lata	Hojalata	Paquete de 24 Unidades x lata de 400 GR														
	Multilaminado	Cartón, aluminio o polietileno con abre fácil.															
Envase Secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante														
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible															
<b>3.1 Vida Util</b>	Establecida por el fabricante, según la declaración jurada en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, la vigencia del producto consignado en la etiqueta o envase, debe ser menor o igual a la vida útil declarada en el Registro Sanitario.																



<b>3.2 Rotulado</b>	<p>EL rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo N° 117 al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el decreto N° 007-98-SA y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional, debiendo contener en el envase de presentación la siguiente información :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Nombre del producto</li><li>b. Declaración jurada de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li><li>c. Contenido neto</li><li>d. Nombre o razón social y dirección del fabricante</li><li>e. Número de registro Sanitario</li><li>f. Fecha de vencimiento</li><li>g. Código del lote</li><li>h. Condiciones de conservación</li><li>i. código del registro Sanitario</li><li>j. Información nutricional</li></ul> <p>El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse.</p>
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>4.1Criterios Físico químicos Y Microbiólogos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir los criterios del D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos</li></ul>
<b>5. ALMACENAMIENTO.-</b> El almacenamiento debe ajustarse a los señalado en la Resolución Ministerial N° 006 /Minsa que aprueba la NTP N° 114 –Minsa/DIGESA.VN-Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinado al consumo humano.	



TABLAS DE ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTOS NO PERECIBLES - ABARROTES PARA EL PROGRAMA CEDIF Y CCF -2023

CODIGO	NOMBRE	UM	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR			PRESENTACION	VIDA UTIL	ROTULADO	REQUISITOS OBLIGATORIOS
							TIPO	MATERIAL	TIPO				
TCA	TALLARINES CABELLO DE ANGEL	KG	EXENTO DE PICADURAS, SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	EXENTO DE PICADURAS, SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	EXENTO DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	INTEGRO SIN MATERIAS EXTRAÑAS	BOLSA	POLIPROPILENO BIENTENDADO /BILAMINADO	BOLSA O CAJA	POLITILENO O CARTON CORRUGADO	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
MC	MAIZENA	KG	CARACTERISTICO DEL MAIZ	CARACTERISTICO DEL MAIZ	INSIPIDO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS	SIN GRUPOS EXENTO DE MATERIAS EXTRAÑAS	BOLSA	POLIPROPILENO /BILAMINADO	BOLSA O CAJA	PEAD/CARTON CORRUGADO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
MCH	MANTECA DE CHANCHO	KG	BLANCO	LIBRE DE OLOR RANCO, EXTRAÑO A SOLVENTES	INSIPIDO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS	SOLIDA DE PLASTICIDAD DEFINIDA, AGRANEL	BOLSA	POLITILENO/POLIPROPILENO /BILAMINADO	BOLSA O CAJA	PEAD/CARTON CORRUGADO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE ( NO CORRESPONDE)	NO CORRESPONDE	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
GT	GELATINA	UND	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	INTEGRO SIN MATERIAS EXTRAÑAS	BOLSA	POLIPROPILENO BIENTENDADO /BILAMINADO	BOLSA O CAJA	PEAD/ CARTON CORRUGADO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
S	SAL	UND	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	INTEGRO SIN MATERIAS EXTRAÑAS	BOLSA	POLIPROPILENO BIENTENDADO /BILAMINADO	BOLSA	POLITILENO DE ALTA DENSIDAD	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR LA AUTORIDAD DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
CEP	COCOA EN POLVO	UNID	MARRON OSCURO	CARACTERISTICO AL CACAO	CARACTERISTICO AL CACAO	POLVO CARACTERISTICO AL PRODUCTO	BOLSA	BILAMINADO CRISTALIZADO	CAJA	CARON CORRUGADO	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
VB	VINAGRE BLANCO	LT	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	PLASTICO	POLITILENO, TEREFLATO CON TAPA CON TAPA ( PET)	CAJA	CARTON CORRUGADO	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
SLL	SILLAO	LT	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	CARACTERISTICO AL PRODUCTO, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PLASTICO	POLITILENO, TEREFLATO CON TAPA CON TAPA ( PET)	CAJA	CARTON CORRUGADO	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL ART. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION





TABLAS DE ESPECIFICACIONES TECNICAS DE PRODUCTOS NO PERECIBLES , MISCELANIOS , ABARROTES PARA EL PROGRAMA CEDIF Y CCF-2023

CODIGO	NOMBRE	UM	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ENVASE PRIMARIO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	ENVASE SECUNDARIO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	PRESENTACION	VIDA UTIL	ROTULADO	REQUISITOS OBLIGATORIOS
AL	ALGARROBINA	UND	MARRON OSCURO BRILLANTE		CARACTERISTICO, LIGERAMENTE AMARGO Y ASTRIGENTE ACIDO		PLASTICO DE POLIETILENO, TEREFALATO CON TAPA ( PET)	CAJA DE CARTON CORRUGADO	BOTELLA DE 500 GR	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE , SEGÚN LA DECLARACION EN EL REGISTRO SANITARIO ANTE LA AUTORIDAD COMPETENTE , LA VIGENCIA DEBE SER MENOR O YGUAL AL PRODUCTO DECLARADO	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA ,EN EL Art. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA SIMPLE DE CONSULTA WEB DEL REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO EXPEDIDO POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION.





PPO	POLVO PARA HORNEAR	UND	BLANCO, DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	POLVO FINO, EXENTO DE MATERIAS EXTRAÑAS	BOLSA	POLIPROPILENO	CAJA	CARTON CORRUGADO	SOBRE DE 20 GR	ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL Art. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
EV	ESENCIA DE VAINILLA	BOT	NEGRO	AROMATICO CARACTERISTICO	AGRADABLE	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS	PLASTICO	POLIPROPILENO, TEREFALATO CON TAPA CON TAPA (PET)	CAJA	CARTON CORRUGADO	BOTELLA X30 ML		ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL Art. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION
CDO	CLAVO DE OLOR AGRANEL	KG	MARRON ROJIZO	AROMATICO CARACTERISTICO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	FORMA ALARGADA, SECO, DE CALIDAD PRIMERA	BOLSA	BOLSA DE POLIPROPILENO, BIORIENTADO, BILAMINADO	BOLSA O CAJA	POLITILENO DE ALTA DENSIDAD O CARTON CORRUGADO	AL PESO POR KG DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO		NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	COPIA DE LA CONSTANCIA DEL AREA DE VIGILANCIA SANITARIA EMITIDA POR EL AREA DE VIGILANCIA SANITARIA POR LA MUNICIPALIDAD COMPETENTE
CE	CANELA ENTERA A GRANEL	KG	PARDO AMARILLENTO	CARACTERISTICO, AROMATICO	CARACTERISTICO AL PRODUCTO	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS, DE CALIDAD PRIMERA	BOLSA	BOLSA DE POLIPROPILENO, BIORIENTADO, BILAMINADO	BOLSA O CAJA	POLITILENO DE ALTA DENSIDAD O CARTON CORRUGADO	AL PESO POR KG DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO		NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	COPIA DE LA CONSTANCIA DEL AREA DE VIGILANCIA SANITARIA EMITIDA POR EL AREA DE VIGILANCIA SANITARIA POR LA MUNICIPALIDAD COMPETENTE
PA	POLENTA GRANULADA O SEMOLA DE MAIZ	KG	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	BOLSA	POLIPROPILENO BIORIENTADO BILAMINADO	BOLSA O CAJA	PEAD/CARTON CORRUGADO ESTABLECIDO POR EL PROVEEDOR	BOLSA X250 GR BOLSA X500 GR, BOLSA X 1 kg		ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE, DECLARADO ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, VIGENTE	CUMPLIR CON EL DECRETO N° 007 -98- SA, EN EL Art. N° 117, EN LA NTP DE PRODUCTOS ENVASADOS SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COPIA, CONSULTA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE POR DIGESA, VIGENTE DURANTE EL PROCESO DE ATENCION





### Importante

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:*

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	
5.2 CAPACIDAD LEGAL	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>a) HABILITACIÓN</b>  <b>Registro Sanitario</b> vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.  <b>ACREDITACIÓN:</b>  Copia Simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas</p> <p><b>b) HABILITACIÓN</b>  Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios.  <b>ACREDITACIÓN</b>  Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar (conservas marinas)</p> <p><b>c) HABILITACIÓN</b>  <b>Certificado de fumigación del vehículo</b> que hará el transporte del producto alimenticio.  <b>ACREDITACIÓN</b>  <b>Copia simple del Certificado de fumigación del vehículo</b> que hará el transporte del producto alimenticio objeto de la convocatoria, ajustándose a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p><b>d) HABILITACIÓN</b>  Constancia de vigilancia sanitaria emitido por el área de Vigilancia sanitaria de la Municipalidad Competente.</p>

	<p><b>ACREDITACIÓN</b></p> <p>Copia simple de Certificación municipal de fumigación desratización y desinsectación, vigente a la fecha de presentación y entrega del bien.</p> <p>Copia simple de consulta de la web del registro sanitario del producto expedido por la DIGESA, el que debe corresponder el producto, marca, envase y presentación vigente durante el periodo de atención.</p>
<b>PRESICION</b> :	PRESICIÓN 1 : No corresponde registro sanitario para los siguientes productos: ( Canela, Clavo de olor y Chancaca)

<b>B.</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>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/. 37,000.00 (Treinta y Siete 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 Abarrotes en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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>13</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 respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
-----------	---

<sup>13</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 fehaciencia 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".

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”.*

#### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



**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 P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>100 puntos</b></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>14</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>14</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 ÚLTIMO 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>15</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 ÚLTIMO 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>15</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>16</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>17</sup>.*

<sup>16</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>17</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>18</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>19</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>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 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>19</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>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>20</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>21</sup> Ibídem.

<sup>22</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>23</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>23</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>24</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>25</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>26</sup>

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</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>27</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>28</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>27</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>28</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>29</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>30</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>31</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>32</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>33</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>34</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>29</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>30</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>31</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>32</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>33</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>34</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>29</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>30</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>31</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>32</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>33</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>34</sup>
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.*