



## **BASES**

### **CONTRATACIÓN DIRECTA**

**Nº 002-2025-MPH-M/OEC**

**(SITUACIÓN DE DESABASTECIMIENTO)**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE  
COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA (OLLAS  
COMUNES), DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
HUAROCHIRI – MATUCANA, POR SITUACIÓN DE  
DESABASTECIMIENTO**

## 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 ESPECÍFICA**

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

## CAPÍTULO I

### GENERALIDADES

#### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARACHIRÍ – MATUCANA  
RUC N° : 20137289921  
Domicilio legal : PLAZA.INDEPENDENCIA N° 117 (CARRETERA CENTRAL  
KM.75) LIMA - HUARACHIRI – MATUCANA  
Teléfono: : (511) 244 3011  
Correo electrónico : [abastecimiento.matucana2025@gmail.com](mailto:abastecimiento.matucana2025@gmail.com)

#### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA (OLLAS COMUNES), DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARACHIRI – MATUCANA, POR SITUACIÓN DE DESABASTECIMIENTO**, conforme al siguiente detalle:

##### ÍTEM PAQUETE N° 1: ALIMENTOS PCA (OLLAS COMUNES)

Subítems	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN FICHA LA FICHA TÉCNICA	CÓDIGO CUBSO	PRESENTACIÓN
1.1	43,000	KILOGRAMO	ARROZ PILADO EXTRA	5022110800261845	SACO DE 50 KG
1.2	9,000	KILOGRAMO	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	5042450100330415	SACO DE 20 KG
1.3	9,000	KILOGRAMO	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	5042180100329911	SACO DE 20 KG
1.4	3,000	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	BOTELLA DE 01 LT
1.5	4,000	KILOGRAMO	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	5013161200342333	JABA DE 10 KG
1.6	10,400	LATA	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	5012153800392094	LATA DE 435 GR

#### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 / 024-2025-MPH-M/GAF el 16 de abril de 2025.

#### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1 – RECURSOS ORDINARIOS

#### 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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

La entrega de los productos se efectuará en UNA SOLA ENTREGA en el horario de 8:00 am a 05:00 pm, a los cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.

### LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega de los bienes será en el almacén de la Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana, sito en la Av. El Palomar N° 109 Asociación San Pedro de Mama, distrito de Santa Eulalia, Provincia de Huarochiri, departamento de Lima. Cabe indicar que previa a la entrega se deberá pasar control de calidad de los alimentos, en el mismo lugar.

El contratista es responsable del transporte, envío y distribución de los alimentos; para ello, tendrá que contar con el personal mínimo para la descarga de los alimentos en los distintos centros de distribución:

N°	Centro de distribución	Distrito	Dirección
1	San Pedro de Mama	Santa Eulalia	Av. El Palomar N° 109 Asociación San Pedro De Mama
2	Comedor Virgen del Carmen	San Antonio	Anexo 08, Av. 05 de agosto
3	Agencia municipal	San Antonio	Anexo 22
4	Comedor Virgen de Guadalupe	Santo Domingo de los Olleros	Anexo Cucuya

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/5.40 (cinco con 40/100 soles) en caja de la entidad, las bases deberán ser recabadas en la Subgerencia de Abastecimiento.

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 27633, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Ley N° 25307, Ley que declara prioritario interés nacional la labor de Clubes de Madres, Comités de Vaso de Leche, Comedores Populares Autogestionarios, Cocinas Familiares, Centros Familiares, Centros Materno Infantiles y demás organizaciones sociales de base.
- Decreto Supremo N° 041-2002-PCM, que aprueba el Reglamento la Ley N° 25307.
- Ley N° 27731, Ley que regula la participación de los Clubes de Madres y Comedores Populares Autogestionarios en los Programas de Apoyo Alimentario.

- Resolución Ministerial N° 804-2004-MIMDES, que aprueba la Directiva N° 023-2004-MIMDES “Lineamientos para la gestión descentralizada de los Programas Sociales transferidos a los Gobiernos Locales”
- Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, Decreto Supremo que establece funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.
- Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS, que aprueba el Reglamento de las modalidades del Programa de Complementación Alimentaria –PCA.
- Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Huarochirí para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, 2024-2027.
- Directivas y opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado

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.

#### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</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>2</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**).
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**).
- 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**)

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</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/>

- g) El postor deberá incorporar en su oferta los documentos que acreditan los **“Requisitos de Habilitación”** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de bases.
- h) 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.*

**2.2.2. 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>3</sup>.

**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 acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**2.3. 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, de corresponder.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) 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>4</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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

<sup>3</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<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/>



plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup>. (**Anexo N° 7**)

- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.
- i) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa indicando marca, nombre comercial y razón social del productor o procesador de los productos ofertados.
- j) Declaración Jurada de garantía del almacén o almacenes de los cuales el Contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la plantas procesadoras o almacenes del Contratista.
- k) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, vigente, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, para actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso limpieza de tanques sépticos en el marco del DS N° 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que el postor sea fabricante o productor, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.
- l) Copia simple de la Resolución vigente, expedida por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, que acredita a la empresa que realizó el Saneamiento Ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso, limpieza de tanques sépticos en el marco del DS N° 022-2001-SA.
- m) Declaración jurada de uso de documentos firmada y sellada por el cual se autoriza a sus distribuidores el uso de documentos de acuerdo a solicitado en los Requisitos de Habilitación.
- n) Datos del Personal que representará al contratista en las pruebas de aceptación, que incluye mínimamente; nombre completo, Numero de documento de identidad, número de móvil y correo.

**Nota 1:** Cabe precisar que, durante la ejecución del contrato, la Entidad (Área Usuaría) podrá efectuar visitas inopinadas a los almacenes del Contratista.

**Nota 2:** El Contratista debe asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción y ejecución del contrato se mantenga vigente.

## 2.4. 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 Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana, sito en Plaza Independencia N° 117 – Matucana, con atención a la Subgerencia de Abastecimiento, en el horario de 08:00 am a 05:00 pm.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en UN UNICO PAGO, dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad, por parte de la Subgerencia de Programas Sociales y Bienestar.

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

- Certificado de calidad, sobre el análisis Fisicoquímico, microbiológico y organoléptico de los productos.
- Guía de Remisión Remitente original, con el sello del responsable de almacén.

<sup>5</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>6</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

- PECOSA firmada por el área usuaria, el responsable de almacén y la Subgerencia de Abastecimiento.
- Comprobante de pago.
- Acta de conformidad otorgado por el área usuaria, que deberá contar con la firma del jefe inmediato superior.

Dicha documentación se debe presentar en la Subgerencia de Abastecimiento, sito en la Plaza Independencia – Centro Cívico (Piso 3).

## CAPÍTULO III

### REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR
---	---------------------------	---



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

##### 1.1. OBJETIVO

###### a) OBJETIVO GENERAL

Mejorar la calidad de vida de los usuarios del Programa de Complementación Alimentaria PCA (Modalidad de Comedores – Hogares/Albergues – Adultos en Riesgo)

###### b) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Distribuir los Alimentos directamente a los Centros de Atención en toda la Provincia de Huarochiri en forma mensual durante las entregas de acuerdo al cronograma de Distribución aprobado por Comité de Gestión Local.
- No generar gastos administrativos a los Centros de Atención para el recojo y traslado de los alimentos que conforman las canastas en cada uno de las modalidades.

Asimismo, los objetivos con en concordancia con el Plan Operativo Institucional de la Entidad:

- OEI 08 Mejorar las condiciones de salud en la provincia.
- AEI.05.1 Programa de Alimentación saludable para la población de la Provincia.
- A0130133900337 Ejecución de Acciones para brindar asistencia alimentaria a ollas comunes.

##### 1.2. DENOMINACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA – PCA (OLLAS COMUNES), DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARACHIRI – MATUCANA, POR SITUACIÓN DE DESABASTECIMIENTO.

##### 1.3. FINALIDAD PÚBLICA

Suministrar insumos requeridos para las organizaciones sociales de base, beneficiarios del Programa de Complementación Alimentaria (comedores, Hogares/Albergues, Personas en Riesgo), por situación de desabastecimiento, a través de la Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana.


#### 2. DEPENDENCIA, UNIDAD ORGÁNICA Y/O AREA SOLICITANTE


Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar

#### 3. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Las características técnicas de los bienes requeridos, se definen en el siguiente cuadro:

N°	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN FICHA LA FICHA TÉCNICA	CÓDIGO CUBSO	PRESENTACIÓN
1	43,000	KILOGRAMO	ARROZ PILADO EXTRA	5022110800261845	SACO DE 50 KG
2	9,000	KILOGRAMO	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	5042450100330415	SACO DE 20 KG
3	9,000	KILOGRAMO	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA	5042180100329911	SACO DE 20 KG
4	3,000	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	5015151300002526	BOTELLA DE 01 LT
5	4,000	KILOGRAMO	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	5013161200342333	JABA DE 10 KG
6	10,400	LATA	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	5012153800392094	LATA DE 435 GR

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---



### 3.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

De acuerdo a las fichas técnicas adjunto al presente requerimiento

- Para las entregas se exigirá como obligatorio las certificaciones de calidad.
- Adicionalmente se realizarán pruebas de cocción del producto en cada entrega.
- Los envases serán según el requerimiento y Ficha Técnica de cada producto.
- Los productos serán entregados en bolsas o sacos transparentes.

### ROTULADO PARA EL ENVASE Y EL EMPAQUE



**PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA.**  
– DISTRIBUCIÓN GRATUITA –  
– PROHIBIDA SU VENTA –

Nombre del producto	
Marca	Nacional
Origen	Impreso en el envase
Fecha de producción	Impreso en el envase
Fecha de vencimiento	Impreso en el envase
Registro sanitario	Impreso en el envase
Información nutricional	Impreso en el envase
Ingredientes	Impreso en el envase
Rendimiento	Impreso en el envase
Contenido neto	Envases según requerimiento
Conservación	Impreso en el envase
Nombre y dirección de la empresa	Impreso en el envase
Envase de presentación	Según requerimiento

**Nota.** La tinta utilizada deberá ser la apropiada (no tóxica) y mantenerse Legible, no borrarse, ni manchar los empaques.

### 4. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá contar con los siguientes requisitos mínimos:

- Persona natural o jurídica en el rubro de la convocatoria
- No tener impedimento de contratar con el Estado
- Deberá estar con estado activo en el Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- Deberá estar activo y habido en el Registro Único de Contribuyentes (RUC)

### 5. REPOSICIÓN DE PRODUCTOS DEFECTUOSOS

De existir observaciones, el área usuaria consignará un acta correspondiente, indicándose claramente el sentido de estas. Con las observaciones la MUNICIPALIDAD notificará al proveedor.

Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana | Plaza Independencia N° 117, Matucana – Huarochiri – Lima | T: (511) 244 3011 |  
<https://www.gob.pe/huarochiri>

Página 2 | 28



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b> 
---	----------------------------------	--

Una vez recibida la notificación, el proveedor reemplazara la totalidad de los bienes defectuosos dentro de los cuatro (4) días calendario siguientes, sin costo alguno para la MUNICIPALIDAD.

#### 6. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Adicionalmente a los documentos solicitados en las bases, el postor ganador de la buena pro deberá presentar los siguientes documentos:

- Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa indicando marca, nombre comercial y razón social del productor o procesador de los productos ofertados.
- Declaración Jurada de garantía del almacén o almacenes de los cuales el Contratista almacenará los alimentos hasta su entrega final a la Entidad, debiendo especificar si la dirección a consignar corresponde a la plantas procesadoras o almacenes del Contratista.
- Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, vigente, expedido por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizadas por el Ministerio de Salud o dependencias desconcentrada del Ministerio de Salud, para actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso limpieza de tanques sépticos en el marco del DS N° 022-2001-SA, del almacén o los almacenes a ser utilizados por el Contratista durante la atención del Contrato; el mismo que deberá mantener vigente durante toda la ejecución de dicho Contrato. En caso que el postor sea fabricante o productor, será necesario que presente únicamente los certificados de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta; en caso el almacén se ubique fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (de planta y almacén). Asimismo, en caso que el postor sea un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante.
- Copia simple de la Resolución vigente, expedida por el Ministerio de Salud o dependencia desconcentrada del Ministerio de Salud, que acredita a la empresa que realizó el Saneamiento Ambiental a realizar actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de cisternas o reservorios de agua y de ser el caso, limpieza de tanques sépticos en el marco del DS N° 022-2001-SA.
- Declaración jurada de uso de documentos firmada y sellada por el cual se autoriza a sus distribuidores el uso de documentos de acuerdo a solicitado en los Requisitos de Habilitación.
- Datos del Personal que representará al contratista en las pruebas de aceptación, que incluye mínimamente: nombre completo, Numero de documento de identidad, número de móvil y correo.

**Nota 1:** Cabe precisar que, durante la ejecución del contrato, la Entidad (Área Usuaría) podrá efectuar visitas inopinadas a los almacenes del Contratista.

**Nota 2:** El Contratista debe asegurar que toda la documentación requerida desde la presentación de ofertas, suscripción y ejecución del contrato se mantenga vigente.

Dicha documentación será presentada por mesa de partes de la Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana, sito en Plaza Independencia N° 117 Centro Cívico – Matucana, con atención a la Subgerencia de Abastecimiento, en el horario de 08:00 am a 05:00 pm.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR
---	---------------------------	---

#### 7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El lugar de entrega de los bienes será en el almacén de la Municipalidad Provincial de Huarochiri – Matucana, sito en la Av. El Palomar N° 109 Asociación San Pedro de Mama, distrito de Santa Eulalia, Provincia de Huarochiri, departamento de Lima. Cabe indicar que previa a la entrega se deberá pasar control de calidad de los alimentos, en el mismo lugar.

El contratista es responsable del transporte, envío y distribución de los alimentos; para ello, tendrá que contar con el personal mínimo para la descarga de los alimentos en los distintos centros de distribución.

N°	Centro de distribución	Distrito	Dirección
1	San Pedro de Mama	Santa Eulalia	Av. El Palomar N° 109 Asociación San Pedro De Mama
2	Comedor Virgen del Carmen	San Antonio	Anexo 08, Av. 05 de agosto
3	Agencia municipal	San Antonio	Anexo 22
4	Comedor Virgen de Guadalupe	Santo Domingo de los Oleros	Anexo Cucuya

#### 8. PLAZO Y CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

La entrega de los productos se efectuará en UNA SOLA ENTREGA en el horario de 8:00 am a 05:00 pm, a los cinco (05) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.

#### 9. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Sub Gerencia de Programas Sociales y Bienestar; asimismo, deberá contar con la firma del jefe inmediato superior.

La conformidad será otorgada en un plazo de siete (7) días producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, de acuerdo al artículo 168° de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 10. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad, de acuerdo a lo establecido en el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Certificado de calidad, sobre el análisis Fisicoquímico, microbiológico y organoléptico de los productos.
- Guía de Remisión Remitente original, con el sello del responsable de almacén
- PECOSA firmada por el área usuaria, el responsable de almacén y la Sub Gerencia de Abastecimiento.
- Comprobante de pago.
- Acta de conformidad otorgado por el área usuaria, que deberá contar con la firma del jefe inmediato superior.

#### 11. PENALIDAD

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



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUARACHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

## 12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la entidad no anerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, cuyo plazo de responsabilidad es de un (1) año. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

## 13. ANTICORRUPCIÓN

El proveedor declara y garantiza no haber sido, directa o indirectamente o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrante de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el numeral 138.4 del artículo 138 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 presente servicio.

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del servicio, 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 numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## 14. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

### ARROZ PILADO EXTRA

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Arroz Pilado Extra Largo

#### **ENVASE Y ROTULADO**

Estructura de Envase de 50 Kg: Sacos de polipropileno biodegradable cosido, sellado, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huarochiri Matucana. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

**VIDA UTIL:** 15 meses contabilizados desde el ingreso a almacén.

Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana | Plaza Independencia N° 117, Matucana - Huarochiri - Lima | T. (511) 244 3011 | <https://www.gub.pe/huarochiri>

Página 5 | 25

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b> 
---	----------------------------------	--

#### **LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA**

##### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lenteja calidad 1 extra Calibre (tamaño)1

##### **ENVASE Y ROTULADO**

Estructura de Envase de 20 Kg: Sacos de polipropileno, sellado, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huarochiri Matucana. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

**VIDA UTIL:** 08 meses contabilizados desde el ingreso a almacén.

#### **FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA**

##### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Según ficha adjunta

##### **ENVASE Y ROTULADO**

Estructura de Envase de 20 Kg: Sacos de polipropileno, sellado, con el logo de la Municipalidad Provincial de Huarochiri Matucana. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.



Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

**VIDA UTIL:** 08 meses contabilizados desde el ingreso a almacén.



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b> 
---	----------------------------------	--

### ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Según ficha adjunta

#### **ENVASE Y ROTULADO**

Presentación en envase de Botella de polietileno Botella PET con tapa rosca PE de 1 litro  
Estructura de Envase: Envase de botella plástica con el logo de la Municipalidad Provincial de Huarochiri Matucana. No deberá transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de primer uso, material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Embalaje: Cajas de cartón de doble corrugado de primer uso, cada caja contendrá 12 unidades de botellas de 1 litro.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:

- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

**VIDA ÚTIL:** 15 meses contabilizados desde el ingreso a almacén.

### HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Según ficha adjunta

#### **ENVASE Y ROTULADO**

Estructura de Envase de 10 Kg: Bandejas conteniendo 10 kg aprox. de huevo de gallina. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.

Características del envase: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera tal que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.

**VIDA ÚTIL:** 20 días contabilizados desde el ingreso a almacén.

### ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Según ficha técnica.

#### **ENVASE Y ROTULADO**

Municipalidad Provincial de Huarochiri - Matucana | Plaza Independencia N° 117, Matucana - Huarochiri - Lima | T. (511) 244 3011 | <http://www.gob.pe/mun/huarochiri>

Página 7 | 26

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

Presentación en Latas de peso neto de 435 g. Las características de las latas serán las siguientes:  
Jurel en aceite vegetal en Envase de hojalata 1 lb TALL TAPA ABRE FACIL.  
Sellado hermético; a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria. Abre fácil.

Todas las latas deben estar libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, grietas, rajaduras, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) y oxidación.

Las medidas de cierre deberán estar de acuerdo a los parámetros normales de producción.

No se aceptará producciones (lotes) cuyo defecto sea el desprendimiento de barniz interno.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto.

Rotulado: Se indicará la siguiente información:


- Nombre de la Municipalidad Provincial de Huarochiri Matucana
- Nombre del Programa de Complementación Alimentaria (PCA)
- Nombre del Producto
- Fecha de producción
- Indicar el año y mes de vencimiento
- Indicar "PROHIBIDA SU VENTA"

Asimismo, se consignará la conformación que se indica en rotulado en la ficha técnica.

**VIDA UTIL:** 28 meses contabilizados desde el ingreso a almacén.

## 15. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN FICHA LA FICHA TÉCNICA	REQUISITOS
		ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
1	ARROZ PILADO EXTRA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li><li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li></ul> <p><b>Nota:</b></p>

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR	
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo Nº 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>			
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO					
3	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	<p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004- 2011-AG, y sus modificatoria.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p><b>Nota:</b> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>			
4	FRÍJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA				
5	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA				
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS					
6	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	<p><b>Para producto nacional:</b> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>			



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

## 16. FICHA TÉCNICA APROBADA

### ARROZ PILADO EXTRA

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA  
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados: fisiológicos, granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de fieno y polvillo.</li></ul>		NTP 205.011.2023 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos 4ª Edición
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase	Longitud del grano entero	
	Largo	De 6,6 mm o más	
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	
	Corto	Menos de 6,2 mm	
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
<u>Grado (tolerancias)</u>			
Granos rojos	0,0 %		
Granos tizosos totales	Máximo 2 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %		
Granos dañados	0,0 %		

Version 09

Página 1 de 3

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2.5 %	NTP 205.011.2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición.
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de cuerpos extraños inorgánicos)	Máximo 0.15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0.00 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1.2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2023.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de porciones.

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2005-AG.

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



#### 2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011.2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### 2.5 Etiquetado

Referase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

**LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**



**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205 022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7.5	
	2	Menor que 7.5	
<u>Grado de calidad (Tolerancias)</u>			
Grano infectado	0.00 %		
Grano picado	0.00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %		
Grano descascarado	Máximo 1.00 %		
Grano arrugado	Máximo 4.50 %		
Grano quemado	Máximo 0.20 %		
Materias extrañas	Máximo 0.10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1.00 %		

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399 163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUARACHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

- Agropecuarias:
- identificación del lote;
  - fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
  - instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 08

Página 3 de 3

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

## FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA

### FICHA TÉCNICA APROBADA



#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1.00 %	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015-COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol Requisitos, 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Salud	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Ausencia de granos con hongos.</li></ul>	
Aspecto		
Grano enfermo	0.00 %	
Grano picado	Máximo 1.00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1.00 %	
Grano arrugado	Máximo 1.00 %	
Materias extrañas	Máximo 0.050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

##### 2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1999 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Versión 09

Página 1 de 2

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

Disposiciones generales y requisitos: 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015-2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015-2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.4 Rotulado

Referase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015-2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Version 09

Página 2 de 2



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

## ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

### FICHA TÉCNICA APROBADA



#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	LITRO
Descripción general	El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0.05 % m/m	
Contenido de agua	Máximo 0.005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	

Precisión 1: Ninguna

##### 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<p><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p>	<p><b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b></p>
		
<p>puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p>		
<p>El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p>		
<p><b>Precisión 2:</b> La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.</p>		
<p><b>2.3 Embalaje</b></p>	<p>Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.</p>	
<p><b>Precisión 3:</b> Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.</p>		
<p><b>2.4 Rotulado</b></p>	<p>El rotulado de los envases de aporte vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- nombre del producto;</li><li>- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;</li><li>- nombre y dirección del fabricante;</li><li>- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;</li><li>- número de Registro Sanitario;</li><li>- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;</li><li>- código o clave del lote;</li><li>- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;</li><li>- contenido en litros, del producto envasado;</li><li>- país de origen.</li></ul>		
<p><b>Precisión 4:</b> La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.</p>		
<p><b>2.5 Etiquetado</b></p>	<p>Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.</p>	
<p><b>Precisión 5:</b> Ninguna.</p>		
<p><b>2.6 Inserto</b></p>	<p>No aplica.</p>	
<p><b>Precisión 6:</b> No aplica.</p>		

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---



## HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219.2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cáscara libre de roturas y quiebras.</li><li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>- Limpio y seco.</li><li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Super chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55.55 g	
	Mediano	55.55 – 62.5 g	
	Grande	62.5 – 68.88 g	
	Jumbo	68.88 – 72.22 g	
	Super Jumbo	≥ 72.22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm.		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		



	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera	NTP 011.219.2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación 2ª Edición
Huevos quitados o rotos en destino	Máximo 2 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requiendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

## 2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219.2015.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219.2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUARACHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación;

**Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUB GERENCIA  
DE PROGRAMAS  
SOCIALES Y  
BIENESTAR



### ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 G

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g
Denominación técnica	CONSERVA DE ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g
Unidad de medida	LATA
Descripción general	Conserva elaborada a base de carne de pescado de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> con buena frescura y consistencia, libre de contaminación y de daño físico, con aceite vegetal como medio de relleno, envasado en recipientes sometidos a procesos térmicos para lograr esterilidad comercial.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El entero de jurel es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre de aletas y escamas, según indica el numeral 3.2 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

Los pescados deben envasarse ordenadamente; la mayoría de unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme; el pescado se debe envasar libre de roturas y preferentemente sin magulladuras; la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa; el producto no debe contener materias extrañas, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 204.002.2011 (revisada el 2016).

El entero de jurel en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de entero de jurel en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;</li> <li>el número total de unidades de muestra que no se ajusten a la forma de presentación (entero) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6.5;</li> <li>el peso neto promedio y el peso escumido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 119:2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA, 2ª Edición



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUB GERENCIA  
DE PROGRAMAS  
SOCIALES Y  
BIENESTAR



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.  Nota: Indicar los defectos encontrados durante la evaluación y cualquier otro aspecto que no ha sido considerado en esta Ficha Técnica y cuyo informe se considere importante (como presencia de parásitos visibles, entre otros).	NTP-CODEX CXS 119.2020 NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA. 2ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>- Presencia de oncos en la carne en más del 5% del contenido escumido.</li> </ul> No deberá tener espinas duras.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escumido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002.2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

Versión 01

Página 2 de 4

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 56.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escumido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

Los envases de entero de jural en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

<sup>1</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

<sup>2</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



 <p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE <b>HUAROCHIRI</b> MATUCANA</p>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y BIENESTAR</b>
---	----------------------------------	---

- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurredo;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificaciones. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## CAPÍTULO IV

### REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

#### 4.1. REQUISITOS DE HABILITACIÓN SEGÚN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN FICHA LA FICHA TÉCNICA	REQUISITOS
<b>ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)</b>		
1	ARROZ PILADO EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<b>ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO</b>		
3	LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatoria.</li> </ul> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p><b>Nota:</b> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
4	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	
5	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
6	ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 435 g	<p><b>Para producto nacional:</b> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p><u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b> Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>

## CAPÍTULO IV

### PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA 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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

#### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], 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.

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.

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

#### **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].

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

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

- 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**

*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.”*

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, 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.

#### **CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</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.

<sup>9</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).

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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 LA SUSCRIPCIÓN 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, 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>10</sup>.*

<sup>10</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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

**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>11</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>12</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>11</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>12</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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC  
**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>13</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

<sup>13</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 original, 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>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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>16</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>16</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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

**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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

**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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

**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 **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-MPH-M/OEC**.

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>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

[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.*

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC  
**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]”.*

**ANEXO N° 7**

**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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MPH-M/OEC

**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.*