



# **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

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



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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAVELICA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE  
**HUANCAVELICA**  
2023 - 2026

### **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
015-2024-MPH/OEC**

**PRIMERA CONVOCATORIA.**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA  
NECESIDAD PARA LOS TRABAJADORES  
DEL RÉGIMEN LABORAL 276, 728 Y 1057,  
CORRESPONDIENTES AL EJERCICIO FISCAL  
2024.**

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC.**

**HUANCAVELICA, DICIEMBRE 2024**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.



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

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

### Importante

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

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



### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

### **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

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

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.





En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

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

##### **Importante**

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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

##### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO



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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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



### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Municipalidad Provincial de Huancavelica  
RUC N° : 20171725144  
Domicilio legal : Av. Celestino manchego Muñoz N° 299-Cercado de Huancavelica  
Teléfono: : 067-452615  
Correo electrónico: : logis\_procesos@munihuancavelica.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA LOS TRABAJADORES DEL RÉGIMEN LABORAL 276, 728 Y 1057, CORRESPONDIENTES AL EJERCICIO FISCAL 2024.**

ÍTEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KLG	14,125.00
	ARROZ PILADO EXTRA	KLG	16,750.00
	FIDEOS LARGO	KLG	2,200.00
	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KLG	1,150.00
	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 140G	UNIDADES	12,300.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LTRS	4,020.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 015-2024-GM-MPH/APROB.EXP.CONT** el **16 DE DICIEMBRE DE 2024.**

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: 02 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.  
RUBRO : 09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.  
ESPECIFICA DE GASTO : 2.1. 21. 1 99.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

**NO CORRESPONDE**

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO



El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

### 1.8. 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/ 8.20 (Ocho con 20/100 Soles). En caso de solicitar un ejemplar, deberá realizar el pago en el Área de Caja de la Municipalidad Provincial de Huancavelica (ubicado Av. Celestino manchego Muñoz N° 299-Cercado de Huancavelica), y recabar en la Unidad de Procesos - Sub Gerencia de Logística y Patrimonio (2do Piso de la Municipalidad Provincial de Huancavelica).

#### Importante

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

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley N.° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 011-79-VC.
- Decreto Legislativo N° 1252, que crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones.
- Reglamento del Decreto legislativo N° 1252-Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones.
- Directivas del Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Directivas del OSCE.
- Opiniones del OSCE.
- Código Civil.

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





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- 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 Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) 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° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.  
En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.
- g) Declaración jurada de marca y procedencia del bien a ofertar, en la cual debe adjuntarse la ficha del producto, folleto y/o catálogo donde consigna la marca.

<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/>



#### Importante

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en **SOLES**.*

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

NO CORRESPONDE

#### Advertencia

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".*

#### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0421031827  
Banco : Banco de Crédito  
N° CCI<sup>3</sup> : 018 42100042103182787

#### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>3</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<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° 6)**

- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO EL 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 Huancavelica](#), cito en la Av. Celestino manchego Muñoz N° 299 Distrito y Provincia de Huancavelica, Departamento de Huancavelica.

<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.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

*De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.*



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCVELICA**  
2023 - 2026

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE BIENES EN GENERAL

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DOTACION DE VIVERES PARA LOS TRABAJADORES DEL SINDICATO DEL DECRETO LEGISLATIVO 276 EN EL MARCO NORMATIVO DEL PACTO COLECTIVO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCVELICA.

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición de víveres de primera necesidad, tiene la finalidad de otorgar dichos alimentos no perecibles en el marco normativo del pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica. Para poder afianzar los lazos laborales según la negociación colectiva del sindicato de trabajadores y la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

##### 3. ANTECEDENTES

Cumplir con la ratificación de los pactos colectivos que datan de años anteriores estas de conformidad a la ley queda ratificadas en todo su extremo, toda vez que son derecho ganado.

La Gerencia de Planeamiento y Presupuesto Según Informe N° 1671-2024-SGPP-GPP/MPH, otorga la Previsión Presupuestal para adquisición de alimentos de primera necesidad para los trabajadores del Régimen Laboral N°276, 728 y 1057.

##### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

###### 4.1. OBJETIVO GENERAL:

- Contribuir a la alimentación de los trabajadores del sindicato 276, en el marco normativo del Pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

###### 4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Mantener y mejorar la salud.
- Prevenir enfermedades ligadas a una alimentación desequilibrada.
- Brindar energía y vitalidad.
- Debe aportar una cantidad de calorías suficiente como para satisfacer las necesidades de cada individuo los cuales variarían en función de su actividad física.
- También debe proporcionar la cantidad suficiente de nutrientes con función plástica y reguladora.
- Reducir el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

##### 5. ALCANCES Y DESCRIPCION DE BIENES A ADQUIRIR

###### 5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE AZUCAR RUBIA. 276

Descripción del Bien:	Azúcar Rubia Domestica
Cantidad:	6600
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 50 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z
Humedad	Máximo 0,40% m/m
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

Color a 420 nm	Máximo 3500 UI
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \% \text{Humedad } 100 - \% \text{Pol}$
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

#### 5.2.- EMBASE Y/O EMBALAJE:



El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan afectar su seguridad, y fabricado para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, conforme a los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. Además, el envase no debe alterar las características del producto y debe preservarlo durante el transporte y almacenamiento, según el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.



#### 5.3.- ROTULADO:

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ 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.
- ✓ Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ARROZ PILADO EXTRA

276

Descripción del Bien:	ARROZ PILADO EXTRA
Medidas	Arroz extra de 6 a 7 mm
Cantidad:	6600
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 50 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Aspecto	• Estar exento de sabores y olores extraños.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

	<ul style="list-style-type: none"><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. - Estar exento de polvillo.</li></ul>
Granos rojos	0,0%
Granos tizosos totales	Máximo 2%
Granos tizoso parciales	Máximo 5%
Granos dañados	0,0%
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%
Humedad	Máximo 14%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria DIGESA, la autoridad nacional competente.
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA	

#### 6.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:



El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. El arroz pilado extra debe entregarse en envases que cumplan con la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 2, asegurando la calidad, higiene, y características del alimento. Los envases deben ser inocuos, apropiados para su uso, y no deben transmitir sustancias tóxicas, olores o sabores desagradables, conforme a los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021

#### 6.2. ROTULADO:

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- ✓ Nombre comercial (arroz pilado extra).
- ✓ Tipo de arroz (arroz pilado).
- ✓ Grado del arroz.
- ✓ País de origen

#### 7.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FIDEOS LARGOS

276

Descripción del Bien:	FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Cantidad:	660
Unidad de medida:	KILO
Presentación:	Empaque de 20 unidades de 450g Aprox.
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Humedad	Máximo 14,0 g/100g
Color	Característico.





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.		
Acidez titulable	Máximo 0,46% de ácido láctico.		
Valor energético: 350 kcal 280 kcal (1467kj)81173kj)			
	100g	Porción	%VRN <sup>a</sup>
Proteínas	13g	11g	21%
Carbohidratos totales	73g	59g	20%
Carbohidratos disponibles	70g	56g	
azúcares	4g	3g	4%
Fibra dietética	4g	3g	11%
Contenido total de grasa	2g	1.5g	2%
Ácidos grasos saturado	0,4g(0g)	0.3g(0g)	0.2%g(0%)
Sodio	6m g (5 mg)	5mg (0 mg)	0%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente1.		
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA			



#### 7.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

#### 7.2. ROTULADO:

El rotulado de los envases de los fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica. El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ 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; -
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 8.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.

276

Descripción del Bien:	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Cantidad:	660



MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026



Unidad de medida:	KILOGRAMO		
Presentación:	BOLSA 10 kg Aprox.		
Tiempo de vida útil:	Vida útil mínima (08 meses), a partir de la recepción del bien.		
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).		
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y Olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
Humedad	Máximo 12,00%		
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%		
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%		
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%		
Nutrientes	Cantidad por 100g	Tamaño de porción: 30 g	
		Porciones por envase aprox.333	
		Cantidad por porción	% VD*
Energía	352.0kcal/1473.1kj	105.6kcal/441.9kj	5%
Grasas	8.0g	2.4 g	3%
Grasas saturadas	1.3g	0.4 g	2%
Grasas trans	0.00g	0.00g	-
Colesterol	0.0mg	0.0mg	0%
Sodio	3.0mg	0.9 mg	1%
Carbohidratos	55.8g	16.7 g	
Azúcares	55.8g	0.4 g	1%
Fibra dietética total	10.1g	3.0 g	11%
Fibra dietética soluble	4.3 g	1.3 g	
betaglucano	4.2 g	1.3 g	
Fibra dietético insoluble	5.8 g	1.7 g	
proteínas	11.7g(+)	3.5g	7%
Vitamina B1 (Tiamina)	0.6 mg	0.2 mg	15 %
Vitamina B2(Riboflavina)	0.6 mg	0.2 mg	15 %
Vitamina B3 (Niacina)	7.5 mg	2.3 mg	15 %
Vitamina B9(Acido Fólico)	120.0ug	36.0 ug	15 %
Calcio	503.mg	150.9 mg	15 %
Hierro	11.2 mg	3.4mg	15 %
INGREDIENTES: Hojuela de avena precocidas, calcio (carbonato de calcio). Fibra de avena, hierro (ortofosfato férrico) vitamina B3 (niacina), vitamina B2(riboflavina) vitamina B1 (tiamina) vitamina B9(ácido fólico)			
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente1.		
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA			

8.1.- EMBASE Y/O EMBALAJE:





MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Además, debe estar diseñado para mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). El envase debe coincidir con el autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

#### 8.2.- ROTULADO:

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y sus modificatorias), la NTP 209.038:2019 (Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición), y la NMP 001:2019 (Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición). Además, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) para el etiquetado de alimentos preenvasados, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019, y debe incluir información mínima específica.



- ✓ Nombre del producto
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas; -
- ✓ Peso neto
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de producción y fecha de vencimiento
- ✓ Código o clave de lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Valor nutricional por 100 gramos de producto.

#### 9.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

276

Descripción del Bien:	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 140G
Denominación técnica	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Cantidad:	6336
Unidad de medida:	Unidades
Tapa	Doble cierre en los envases metálicos.
Tiempo de vida útil:	10 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.
Textura	- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.
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 escurrido.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.
- Porciones: tamaño de porción: 100g de peso escurrido por porción - Valor energético: 170 Kcal(720k) - Proteínas 26 g (52%VRN)	



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

<ul style="list-style-type: none"><li>- Carbohidratos (disponible) 0g</li><li>- Azúcares: 0g(0%VRN)</li><li>- Fibra dietética 0g (0%VRN)</li><li>- Contenido total de grasa 7 g (9%VRN)</li><li>- Ácido grasos saturados 1.5 g (8%VRN)</li><li>- Colesterol 50mg(17%VRN)</li></ul> <p>Sodio: 472 mg(24%VRN)</p>	
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente1.
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

#### 9.1.- EMBASE Y/O EMBALAJE:



- ✓ Bandeja de cartón de 48 envases x 140 gramos aprox.
- ✓ Los envases para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas ni alterar las características sensoriales, permitir un cierre hermético para proteger el producto hidrobiológico de la contaminación y no presentar signos de golpes ni oxidación, según el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). El envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según Sanipes.
- ✓ El doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria). Además, deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, conforme al numeral 1.2.7 del mismo manual.

#### 9.2.- ROTULACION Y ETIQUETADO.

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados y contener la siguiente información mínima:

- ✓ Nombre común y científico del recurso hidrobiológico. Si contiene una mezcla de especies del mismo género, debe precisarse.
- ✓ País de fabricación o producción.
- ✓ Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según corresponda.
- ✓ Condiciones de conservación o almacenamiento.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Contenido neto del producto hidrobiológico.
- ✓ Peso drenado o escurrido.
- ✓ Declaración de insumos o materias primas que representen algún riesgo para el consumidor, según 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 (puede estar en el envase).
- ✓ Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y/o comercializador, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y número de Registro Único de Contribuyente (RUC) si la empresa está constituida en Perú.
- ✓ Instrucciones para su uso.
- ✓ Número de registro sanitario del producto hidrobiológico (puede estar en el envase con referencia en la etiqueta).

El etiquetado debe cumplir con las disposiciones del artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). También debe incluir advertencias publicitarias claras, legibles y destacadas en la cara frontal de la etiqueta, conforme al Manual de Advertencias Publicitarias y la Ley N° 30021 (Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes) y su reglamento (Decreto Supremo N° 017-2017-SA), aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias.



MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026

**10.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

276

Descripción del Bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Cantidad	1584
Unidad de medida	litro
Presentación	Caja de 12 Unidades de 900 ML – Botella PET
Cantidad de cajas	132 cajas.
Color	El característico del producto designado
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 jabón	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
Tiempo de vida Útil	08 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Valor energético	126 kcal (530KJ)
Proteínas	0 g (0%VRN)
Carbohidratos (disponibles)	0g.
Azúcares	0g(0%VRN)
Fibra dietética	0g (0%VRN)
Contenido total de grasa	14 g (18%VRN)
Acido grasos saturados	1.5 g (8%VRN)
Ácidos grasos monoinsaturados	4.0 g, ácidos grasos poliinsaturados 8.5 g.
Colesterol	0 mg(0%VRN)
Sodio	0 mg (0% VRN)
Los porcentajes de VRN están basados en una dieta de 2000Kcal (8370KJ).	
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup>
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	



**10.1.- ENBALAJE.**

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe estar fabricado para mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante toda su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

**10.2.- ROTULADO.**

El rotulado de los envases de aceite 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 preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.



MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026

- ✓ 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz.
- ✓ Contenido en litros, del producto envasado.

#### 11.- TRANSPORTE Y SEGURO.

- ✓ El medio de transporte empleado no deberá transmitir al bien características indeseables que impidan su consumo.
- ✓ Se deberá mantener a una temperatura adecuada para no dañar al producto.

#### 12.- PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL.

##### 12.1. GARANTÍA COMERCIAL.



- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes y de garantizar que los bienes recibidos sean de calidad y la fecha de vencimiento sea según lo establecido en las Especificaciones Técnicas, el cual se considerará a partir de la recepción definitiva de los bienes y a su vez no tengan ningún daño o deterioro o producto en malas condiciones o con fecha de vencimiento expirado o manipulado en la entrega, se debe entender que dentro del periodo de garantía el contratista aceptará los cambios a que hubiera lugar.



- **REPOSICIÓN DE BIEN:** En caso de incumplir el alcance de garantía el contratista será responsable de cambiar los bienes en un plazo de 24 horas como máximo a partir del día siguiente de levantada el acta de observaciones del producto defectuoso. Reposición por un producto igual o superior sin que ello signifique un costo adicional.
- **CONDICIONES DE GARANTÍA:** La garantía comercial requerida será a partir del día de la recepción de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas de los bienes.

#### 13.- REQUISITOS DEL POSTOR

- Persona Natural y/o Jurídica dedicada al rubro.
- Contar con Ruc Activo y Habido (Ficha Ruc).
- Contar con RNP.
- Contar con CCI Vigente.
- Contar con registro sanitario vigente.

#### 14.- ACREDITAR

- Copia simple de DNI
- Copia de la Ficha Ruc.
- Copia simple de RNP
- Carta de Autorización CCI.
- Declaraciones Juradas requeridas por la entidad

#### 15.- MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- **AREA QUE SUPERVISA:** La oficina responsable de la supervisión del proceso es la Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Gerencia de Administración y Finanzas.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

- **AREA QUE COORDINARÁ CON EL PROVEEDOR:** El proveedor del bien coordinará su entrega con la Unidad de Bienestar Social y la Sub Gerencia de Recursos Humanos de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.
- **AREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:** La conformidad de la adquisición del bien será otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

#### 16.- LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

- **LUGAR DE ENTREGA:** La entrega se realizará en la Unidad de Almacén de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, sito en Av. Celestino Manchego Muñoz N° 299, segundo nivel de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.  
**Horario:** De lunes a viernes a partir de las 8:00 am a 12:30 pm y de 3:00 pm a 5:30 pm
- **PLAZO DE ENTREGA:** El plazo máximo de entrega será 05 días calendarios a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o suscripción de contrato

#### 17.- FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma única al cumplimiento de la entrega total de los bienes, el cual será abonado al CCI del proveedor consignado. Para lo cual deberá adjuntar la siguiente documentación.

Acta de conformidad otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio.

- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.
- Copia de contrato/orden de COMPRA.

#### 18.- PENALIDADES APLICABLES

En caso de retraso injustificado del contratista, la entidad dirige su actuar conforme a lo establecido en el artículo 161ª y 162ª del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225.

#### 19.- CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgar a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el servicio, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

#### 20.- AFECTACION PRESUPUESTAL

**FUENTE DE FINANCIAMIENTO:** :02  
**RUBRO** : 09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS  
**META PRESUPUESTAL** : ADQUISICION DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA LOS TRABAJADORES DEL REGIMEN LABORAL N°276,728 Y 1057 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025.  
**ESPECIFICA DE GASTOS** : 2.1. 21. 199



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCAMELICA  
**Lic. Adm. Rubén Jurado De La Cruz**  
SUB GERENTE DE RECURSOS HUMANOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCAMELICA  
**Lic. Enf. Iris O. Laura Huayllani**  
@ BIENESTAR SOCIAL



MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE BIENES EN GENERAL

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DOTACION DE VIVERES PARA LOS TRABAJADORES DEL SINDICATO DEL DECRETO LEGISLATIVO 728 EN EL MARCO NORMATIVO DEL PACTO COLECTIVO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELICA.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición de viveres de primera necesidad, tiene la finalidad de otorgar dichos alimentos no perecibles en el marco normativo del pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica. Para poder afianzar los lazos laborales según la negociación colectiva del sindicato de trabajadores y la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

#### 3. ANTECEDENTES

Cumplir con la ratificación de los pactos colectivos que datan de años anteriores estas de conformidad a la ley queda ratificadas en todo su extremo, toda vez que son derecho ganado.

La Gerencia de Planeamiento y Presupuesto Según Informe N° 1671-2024-SGPP-GPP/MPH, otorga la Previsión Presupuestal para adquisición de alimentos de primera necesidad para los trabajadores del Régimen Laboral N°276, 728 y 1057.



#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

##### 4.1. OBJETIVO GENERAL:

- Contribuir a la alimentación de los trabajadores del sindicato 728, en el marco normativo del Pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.



##### 4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Mantener y mejorar la salud.
- Prevenir enfermedades ligadas a una alimentación desequilibrada.
- Brindar energía y vitalidad.
- Debe aportar una cantidad de calorías suficiente como para satisfacer las necesidades de cada individuo los cuales varían en función de su actividad física.
- También debe proporcionar la cantidad suficiente de nutrientes con función plástica y reguladora.
- Reducir el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

#### 5. ALCANCES Y DESCRIPCION DE BIENES A ADQUIRIR

##### 5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE AZUCAR RUBIA.

Descripción del Bien:	Azúcar Rubia Domestica
Cantidad:	4900
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 50 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z
Humedad	Máximo 0,40% m/m
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m





MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026

Color a 420 nm	Máximo 3500 UI
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \% \text{Humedad } 100 - ^\circ \text{Pol}$
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

#### 5.2.- EMBASE Y/O EMBALAJE:



El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan afectar su seguridad, y fabricado para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, conforme a los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. Además, el envase no debe alterar las características del producto y debe preservarlo durante el transporte y almacenamiento, según el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.



#### 5.3.- ROTULADO:

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ 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.
- ✓ Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ARROZ PILADO EXTRA 228

Descripción del Bien:	ARROZ PILADO EXTRA
Medidas	Arroz extra de 6 a 7 mm
Cantidad:	4900
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 50 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Aspecto	• Estar exento de sabores y olores extraños.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

	<ul style="list-style-type: none"> <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. - Estar exento de polvillo.</li> </ul>
Granos rojos	0,0%
Granos tizosos totales	Máximo 2%
Granos tizoso parciales	Máximo 5%
Granos dañados	0,0%
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%
Humedad	Máximo 14%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria DIGESA, la autoridad nacional competente.
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA	



#### 6.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. El arroz pilado extra debe entregarse en envases que cumplan con la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 2, asegurando la calidad, higiene, y características del alimento. Los envases deben ser inocuos, apropiados para su uso, y no deben transmitir sustancias tóxicas, olores o sabores desagradables, conforme a los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021

#### 6.2. ROTULADO:

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- ✓ Nombre comercial (arroz pilado extra).
- ✓ Tipo de arroz (arroz pilado).
- ✓ Grado del arroz.
- ✓ País de origen

#### 7.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FIDEOS LARGOS

2%

Descripción del Bien:	FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Cantidad:	490
Unidad de medida:	KILO
Presentación:	Empaque de 20 unidades de 450g Aprox.
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Humedad	Máximo 14,0 g/100g
Color	Característico.





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.		
Acidez titulable	Máximo 0,46% de ácido láctico.		
Valor energético: 350 kcal 280 kcal (1467kj)81173kj)			
	100g	Porción	%VRN <sup>a</sup>
Proteínas	13g	11g	21%
Carbohidratos totales	73g	59g	20%
Carbohidratos disponibles	70g	56g	
azucares	4g	3g	4%
Fibra dietética	4g	3g	11%
Contenido total de grasa	2g	1.5g	2%
Ácidos grasos saturado	0,4g(0g)	0.3g(0g)	0.2%g(0%)
Sodio	6m g (5 mg)	5mg (0 mg)	0%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA			



#### EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

#### 7.2. ROTULADO:

El rotulado de los envases de los fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica. El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ 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; -
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 8.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.

Descripción del Bien:	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Cantidad:	490



MUNICIPALIDAD DE  
**Huancavelica**  
2023 - 2026



Unidad de medida:	KILOGRAMO		
Presentación:	BOLSA 10 kg Aprox.		
Tiempo de vida útil:	Vida útil mínima (08 meses), a partir de la recepción del bien.		
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).		
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y Olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
Humedad	Máximo 12,00%		
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%		
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%		
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%		
Nutrientes	Cantidad por 100g	Tamaño de porción: 30 g	
		Porciones por envase aprox.333	
		Cantidad por porción	% VD*
Energía	352.0kcal/1473.1kj	105.6kcal/441.9kj	5%
Grasas	8.0g	2.4 g	3%
Grasas saturadas	1.3g	0.4 g	2%
Grasas trans	0.00g	0.00g	-
Colesterol	0.0mg	0.0mg	0%
Sodio	3.0mg	0.9 mg	1%
Carbohidratos	55.8g	16.7 g	
Azúcares	55.8g	0.4 g	1%
Fibra dietética total	10.1g	3.0 g	11%
Fibra dietética soluble	4.3 g	1.3 g	
betaglucano	4.2 g	1.3 g	
Fibra dietético insoluble	5.8 g	1.7 g	
proteínas	11.7g(+)	3.5g	7%
Vitamina B1 (Tiamina)	0.6 mg	0.2 mg	15 %
Vitamina B2(Riboflavina)	0.6 mg	0.2 mg	15 %
Vitamina B3 (Niacina)	7.5 mg	2.3 mg	15 %
Vitamina B9(Acido Fólico)	120.0ug	36.0 ug	15 %
Calcio	503.mg	150.9 mg	15 %
Hierro	11.2 mg	3.4mg	15 %
INGREDIENTES: Hojuela de avena precocidas, calcio (carbonato de calcio). Fibra de avena, hierro (ortofosfato férrico) vitamina B3 (niacina), vitamina B2(riboflavina) vitamina B1 (tiamina) vitamina B9(ácido fólico)			
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente1.		
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA			

#### 8.1.- EMBASE Y/O EMBALAJE:



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCavelica**  
2023 - 2026

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Además, debe estar diseñado para mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). El envase debe coincidir con el autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

#### 8.2.- ROTULADO:

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos destinados a Programas Sociales de Alimentación (Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y sus modificatorias), la NTP 209.038:2019 (Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición), y la NMP 001:2019 (Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición). Además, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) para el etiquetado de alimentos preenvasados, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019, y debe incluir información mínima específica.



- ✓ Nombre del producto
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas; -
- ✓ Peso neto
- ✓ Nombre y dirección del fabricante
- ✓ Número de Registro Sanitario
- ✓ Fecha de producción y fecha de vencimiento
- ✓ Código o clave de lote
- ✓ Condiciones especiales de conservación
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Valor nutricional por 100 gramos de producto.

#### 9.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL 72%

Descripción del Bien:	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 140G
Denominación técnica	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Cantidad:	4,704
Unidad de medida:	Unidades
Tapa	Doble cierre en los envases metálicos.
Tiempo de vida útil:	10 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.
Textura	- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.
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 escurrido.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.
<ul style="list-style-type: none"><li>- Porciones: tamaño de porción: 100g de peso escurrido por porción</li><li>- Valor energético: 170 Kcal(720k)</li><li>- Proteínas 26 g (52%VRN)</li></ul>	



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

<ul style="list-style-type: none"><li>- Carbohidratos (disponible) 0g</li><li>- Azúcares: 0g(0%VRN)</li><li>- Fibra dietética 0g (0%VRN)</li><li>- Contenido total de grasa 7 g (9%VRN)</li><li>- Ácido grasos saturados 1.5 g (8%VRN)</li><li>- Colesterol 50mg(17%VRN)</li></ul> <p>Sodio: 472 mg(24%VRN)</p>	
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

#### 9.1.- EMBASE Y/O EMBALAJE:



- ✓ Bandeja de cartón de 48 envases x 140 gramos aprox.
- ✓ Los envases para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas ni alterar las características sensoriales, permitir un cierre hermético para proteger el producto hidrobiológico de la contaminación y no presentar signos de golpes ni oxidación, según el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). El envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según Sanipes.
- ✓ El doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los productos pesqueros y acuicolas (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria). Además, deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, conforme al numeral 1.2.7 del mismo manual.

#### 9.2.- ROTULACION Y ETIQUETADO.

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados y contener la siguiente información mínima:

- ✓ Nombre común y científico del recurso hidrobiológico. Si contiene una mezcla de especies del mismo género, debe precisarse.
- ✓ País de fabricación o producción.
- ✓ Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según corresponda.
- ✓ Condiciones de conservación o almacenamiento.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Contenido neto del producto hidrobiológico.
- ✓ Peso drenado o escurrido.
- ✓ Declaración de insumos o materias primas que representen algún riesgo para el consumidor, según 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 (puede estar en el envase).
- ✓ Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y/o comercializador, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y número de Registro Único de Contribuyente (RUC) si la empresa está constituida en Perú.
- ✓ Instrucciones para su uso.
- ✓ Número de registro sanitario del producto hidrobiológico (puede estar en el envase con referencia en la etiqueta).

El etiquetado debe cumplir con las disposiciones del artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuicolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). También debe incluir advertencias publicitarias claras, legibles y destacadas en la cara frontal de la etiqueta, conforme al Manual de Advertencias Publicitarias y la Ley N° 30021 (Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes) y su reglamento (Decreto Supremo N° 017-2017-SA), aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

10.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

728

Descripción del Bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Cantidad	1176
Unidad de medida	litros
Presentación	Caja de 12 Unidades de 900 ML – Botella PET
Cantidad de cajas	98cajas.
Color	El característico del producto designado
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 jabón	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
Tiempo de vida Útil	08 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Valor energético 126 kcal (530KJ)	
Proteínas 0 g (0%VRN)	
Carbohidratos (disponibles) 0g,	
Azúcares: 0g(0%VRN)	
Fibra dietética 0g (0%VRN)	
Contenido total de grasa 14 g (18%VRN)	
Ácido grasos saturados 1.5 g (8%VRN)	
Ácidos grasos monoinsaturados 4.0 g, ácidos grasos poliinsaturados 8.5 g,	
Colesterol 0 mg(0%VRN)	
Sodio 0 mg (0% VRN)	
Los porcentajes de VRN están basados en una dieta de 2000Kcal (8370KJ).	
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup>
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

10.1.- ENBALAJE.

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe estar fabricado para mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante toda su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

10.2.- ROTULADO.

El rotulado de los envases de aceite 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 preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- ✓ Nombre y dirección del fabricante.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

- ✓ 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz.
- ✓ Contenido en litros, del producto envasado.

**11.- TRANSPORTE Y SEGURO.**

- ✓ El medio de transporte empleado no deberá transmitir al bien características indeseables que impidan su consumo.
- ✓ Se deberá mantener a una temperatura adecuada para no dañar al producto.

**12.- PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL.**



**12.1. GARANTÍA COMERCIAL.**

- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes y de garantizar que los bienes recibidos sean de calidad y la fecha de vencimiento sea según lo establecido en las Especificaciones Técnicas, el cual se considerará a partir de la recepción definitiva de los bienes y a su vez no tengan ningún daño o deterioro o producto en malas condiciones o con fecha de vencimiento expirado o manipulado en la entrega, se debe entender que dentro del periodo de garantía el contratista aceptará los cambios a que hubiera lugar.
- **REPOSICIÓN DE BIEN:** En caso de incumplir el alcance de garantía el contratista será responsable de cambiar los bienes en un plazo de 24 horas como máximo a partir del día siguiente de levantada el acta de observaciones del producto defectuoso. Reposición por un producto igual o superior sin que ello signifique un costo adicional.
- **CONDICIONES DE GARANTÍA:** La garantía comercial requerida será a partir del día de la recepción de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas de los bienes.

**13.- REQUISITOS DEL POSTOR**

- Persona Natural y/o Jurídica dedicada al rubro.
- Contar con Ruc Activo y Habido (Ficha Ruc).
- Contar con RNP.
- Contar con CCI Vigente.
- Contar con registro sanitario vigente.

**14.- ACREDITAR**

- Copia simple de DNI
- Copia de la Ficha Ruc.
- Copia simple de RNP
- Carta de Autorización CCI.
- Declaraciones Juradas requeridas por la entidad

**15.- MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

- **AREA QUE SUPERVISA:** La oficina responsable de la supervisión del proceso es la Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Gerencia de Administración y Finanzas.





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCavelica**  
2023 - 2026

- **AREA QUE COORDINARÁ CON EL PROVEEDOR:** El proveedor del bien coordinará su entrega con la Unidad de Bienestar Social y la Sub Gerencia de Recursos Humanos de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.
- **AREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:** La conformidad de la adquisición del bien será otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

#### 16.- LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

- **LUGAR DE ENTREGA:** La entrega se realizará en la Unidad de Almacén de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, sito en Av. Celestino Manchego Muñoz N° 299, segundo nivel de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.  
**Horario:** De lunes a viernes a partir de las 8:00 am a 12:30 pm y de 3:00 pm a 5:30 pm
- **PLAZO DE ENTREGA:** El plazo máximo de entrega será 05 días calendarios a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o suscripción de contrato

#### 17.- FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma única al cumplimiento de la entrega total de los bienes, el cual será abonado al CCI del proveedor consignado. Para lo cual deberá adjuntar la siguiente documentación.

Acta de conformidad otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio.

- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.
- Copia de contrato/orden de COMPRA.

#### 18.- PENALIDADES APLICABLES

En caso de retraso injustificado del contratista, la entidad dirige su actuar conforme a lo establecido en el artículo 161ª y 162ª del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225.

#### 19.- CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgar a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el servicio, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

#### 20.- AFECTACION PRESUPUESTAL

FUENTE DE FINANCIAMIENTO:	:02
RUBRO	: 09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
META PRESUPUESTAL	: ADQUISICION DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA LOS TRABAJADORES DEL REGIMEN LABORAL N°276,728 Y 1057 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025.
ESPECIFICA DE GASTOS	: 2.1. 21. 199



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCavelica

Lic. Adm. Rubén Jurado De La Cruz  
SUB GERENTE DE RECURSOS HUMANOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCavelica

Lic. Enf. Iris O. Larra Huayllani  
B BIENESTAR SOCIAL



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE BIENES EN GENERAL

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS EN CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DOTACION DE VIVERES PARA LOS TRABAJADORES DEL SINDICATO DEL DECRETO LEGISLATIVO 1057 EN EL MARCO NORMATIVO DEL PACTO COLECTIVO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANCAMELICA.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

La presente adquisición de viveres de primera necesidad, tiene la finalidad de otorgar dichos alimentos no perecibles en el marco normativo del pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica. Para poder afianzar los lazos laborales según la negociación colectiva del sindicato de trabajadores y la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

#### 3. ANTECEDENTES

Cumplir con la ratificación de los pactos colectivos que datan de años anteriores estas de conformidad a la ley queda ratificadas en todo su extremo, toda vez que son derecho ganado.

La Gerencia de Planeamiento y Presupuesto Según Informe N° 1671-2024-SGPP-GPP/MPH, otorga la Previsión Presupuestal para adquisición de alimentos de primera necesidad para los trabajadores del Régimen Laboral N°276, 728 y 1057.

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

##### 4.1. OBJETIVO GENERAL:

- Contribuir a la alimentación de los trabajadores del sindicato 1057, en el marco normativo del Pacto colectivo de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.

##### 4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Mantener y mejorar la salud.
- Prevenir enfermedades ligadas a una alimentación desequilibrada.
- Brindar energía y vitalidad.
- Debe aportar una cantidad de calorías suficiente como para satisfacer las necesidades de cada individuo los cuales varían en función de su actividad física.
- También debe proporcionar la cantidad suficiente de nutrientes con función plástica y reguladora.
- Reducir el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.



#### ALCANCES Y DESCRIPCION DE BIENES A ADQUIRIR

##### 5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE AZUCAR RUBIA.

1057

Descripción del Bien:	Azúcar Rubia Domestica
Cantidad:	2,625
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 25 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z
Humedad	Máximo 0,40% m/m
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

Color a 420 nm	Máximo 3500 UI
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \% \text{Humedad } 100 - ^\circ \text{Pol}$
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	

#### 5.2.- EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan afectar su seguridad, y fabricado para mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, conforme a los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. Además, el envase no debe alterar las características del producto y debe preservarlo durante el transporte y almacenamiento, según el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.



#### 5.3.- ROTULADO:

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:



- ✓ Nombre del producto.
- ✓ 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.
- ✓ Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ARROZ PILADO EXTRA 105}

Descripción del Bien:	ARROZ PILADO EXTRA
Medidas	Arroz extra de 6 a 7 mm
Cantidad:	5,250
Unidad de medida:	Kilos
Presentación:	Sacos de 50 kilos
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Aspecto	• Estar exento de sabores y olores extraños.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

	<ul style="list-style-type: none"><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. - Estar exento de polvillo.</li></ul>
Granos rojos	0,0%
Granos tizosos totales	Máximo 2%
Granos tizoso parciales	Máximo 5%
Granos dañados	0,0%
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5%
Humedad	Máximo 14%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad Alimentaria DIGESA, la autoridad nacional competente.
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA	

#### 6.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento. El arroz pilado extra debe entregarse en envases que cumplan con la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 2, asegurando la calidad, higiene, y características del alimento. Los envases deben ser inocuos, apropiados para su uso, y no deben transmitir sustancias tóxicas, olores o sabores desagradables, conforme a los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021



#### 6.2. ROTULADO:

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- ✓ Nombre comercial (arroz pilado extra).
- ✓ Tipo de arroz (arroz pilado).
- ✓ Grado del arroz.
- ✓ País de origen

#### 7.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FIDEOS LARGOS 1053

Descripción del Bien:	FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Cantidad:	1,050
Unidad de medida:	KILO
Presentación:	Empaque de 20 unidades de 450g Aprox.
Tiempo de vida útil:	(08) meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Humedad	Máximo 14,0 g/100g
Color	Característico.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCVELICA**  
2023 - 2026

Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.		
Acidez titulable	Máximo 0,46% de ácido láctico.		
Valor energético: 350 kcal 280 kcal (1467kj)81173kj)			
	100g	Porción	%VRN <sup>a</sup>
Proteínas	13g	11g	21%
Carbohidratos totales	73g	59g	20%
Carbohidratos disponibles	70g	56g	
azucars	4g	3g	4%
Fibra dietética	4g	3g	11%
Contenido total de grasa	2g	1.5g	2%
Ácidos grasos saturado	0,4g(0g)	0.3g(0g)	0.2%g(0%)
Sodio	6m g (5 mg)	5mg (0 mg)	0%
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA			



#### 7.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:

El envase del producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.



#### 7.2. ROTULADO:

El rotulado de los envases de los fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica. El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ 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; -
- ✓ Instrucciones para el uso
- ✓ Peso neto en kilogramos del producto envasado.

#### 8.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL

Descripción del Bien:	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 140G
Denominación técnica	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETA



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

1057

Cantidad:	1,260
Unidad de medida:	Unidades
Tapa	Doble cierre en los envases metálicos.
Tiempo de vida útil:	10 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.
Textura	- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.
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 escurrido.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.  - Porciones: tamaño de porción: 100g de peso escurrido por porción - Valor energético: 170 Kcal(720k) - Proteínas 26 g (52%VRN) - Carbohidratos (disponible) 0g - Azúcares: 0g(0%VRN) - Fibra dietética 0g (0%VRN) - Contenido total de grasa 7 g (9%VRN) - Ácido grasos saturados 1.5 g (8%VRN) - Colesterol 50mg(17%VRN) Sodio: 472 mg(24%VRN)
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente1 .
SE ADJUNTA FICHA TÉCNICA APROBADA	



#### 8.1. EMBASE Y/O EMBALAJE:

- ✓ Bandeja de cartón de 48 envases x 140 gramos aprox.
- ✓ Los envases para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas ni alterar las características sensoriales, permitir un cierre hermético para proteger el producto hidrobiológico de la contaminación y no presentar signos de golpes ni oxidación, según el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). El envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según Sanipes.
- ✓ El doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas (Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria). Además, deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, conforme al numeral 1.2.7 del mismo manual.

#### 8.2.- ROTULACION Y ETIQUETADO.

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados y contener la siguiente información mínima:

- ✓ Nombre común y científico del recurso hidrobiológico. Si contiene una mezcla de especies del mismo género, debe precisarse.
- ✓ País de fabricación o producción.



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

- ✓ Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según corresponda.
- ✓ Condiciones de conservación o almacenamiento.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Contenido neto del producto hidrobiológico.
- ✓ Peso drenado o escurrido.
- ✓ Declaración de insumos o materias primas que representen algún riesgo para el consumidor, según 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 (puede estar en el envase).
- ✓ Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, importador, distribuidor y/o comercializador, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y número de Registro Único de Contribuyente (RUC) si la empresa está constituida en Perú.
- ✓ Instrucciones para su uso.
- ✓ Número de registro sanitario del producto hidrobiológico (puede estar en el envase con referencia en la etiqueta).

El etiquetado debe cumplir con las disposiciones del artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE). También debe incluir advertencias publicitarias claras, legibles y destacadas en la cara frontal de la etiqueta, conforme al Manual de Advertencias Publicitarias y la Ley N° 30021 (Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes) y su reglamento (Decreto Supremo N° 017-2017-SA), aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias.



**9.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE** 1057

Descripción del Bien	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Cantidad	1260 ✓
Unidad de medida	litros
Presentación	Caja de 12 Unidades de 900 ML – Botella PET
Cantidad de cajas	105 cajas.
Color	El característico del producto designado
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 jabón	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
Tiempo de vida Útil	08 meses contados a partir de la fecha de recepción del bien
Valor energético 126 kcal (530KJ)	
Proteínas 0 g (0%VRN)	
Carbohidratos (disponibles) 0g.	
Azúcares: 0g(0%VRN)	
Fibra dietética 0g (0%VRN)	
Contenido total de grasa 14 g (18%VRN)	
Ácido grasos saturados 1.5 g (8%VRN)	
Ácidos grasos monoinsaturados 4.0 g, ácidos grasos poliinsaturados 8.5 g,	
Colesterol 0 mg(0%VRN)	
Sodio 0 mg (0% VRN)	
Los porcentajes de VRN están basados en una dieta de 2000Kcal (8370KJ).	
Inocuidad	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente1
SE ADJUNTA FICHA TECNICA APROBADA	



MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCAMELICA**  
2023 - 2026

#### 9.1.- ENBALAJE.

El envase del producto debe ser de material inocuo y libre de sustancias que puedan transferirse al producto y afectar su seguridad. Debe estar fabricado para mantener la calidad sanitaria y la composición del producto durante toda su vida útil, conforme al artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias). Además, el envase debe estar autorizado en el Registro Sanitario según los artículos 105, 118 y 119 del mismo reglamento.

#### 9.2.- ROTULADO.

El rotulado de los envases de aceite 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 preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:



- ✓ Nombre del producto.
- ✓ 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz.
- ✓ Contenido en litros, del producto envasado.

#### 10.- TRANSPORTE Y SEGURO.

- ✓ El medio de transporte empleado no deberá transmitir al bien características indeseables que impidan su consumo.
- ✓ Se deberá mantener a una temperatura adecuada para no dañar al producto.

#### 11.- PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL.

##### 11.1. GARANTÍA COMERCIAL.



- **ALCANCE DE GARANTÍA:** El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes y de garantizar que los bienes recibidos sean de calidad y la fecha de vencimiento sea según lo establecido en las Especificaciones Técnicas, el cual se considerará a partir de la recepción definitiva de los bienes y a su vez no tengan ningún daño o deterioro o producto en malas condiciones o con fecha de vencimiento expirado o manipulado en la entrega, se debe entender que dentro del periodo de garantía el contratista aceptará los cambios a que hubiera lugar.
- **REPOSICIÓN DE BIEN:** En caso de incumplir el alcance de garantía el contratista será responsable de cambiar los bienes en un plazo de 24 horas como máximo a partir del día siguiente de levantada el acta de observaciones del producto defectuoso. Reposición por un producto igual o superior sin que ello signifique un costo adicional.
- **CONDICIONES DE GARANTÍA:** La garantía comercial requerida será a partir del día de la recepción de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas de los bienes.

#### 12.- REQUISITOS DEL POSTOR

- Persona Natural y/o Jurídica dedicada al rubro.





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCavelica**  
2023 - 2026

- Contar con Ruc Activo y Habido (Ficha Ruc).
- Contar con RNP.
- Contar con CCI Vigente.
- Contar con registro sanitario vigente.

#### 13.- ACREDITAR

- Copia simple de DNI
- Copia de la Ficha Ruc.
- Copia simple de RNP
- Carta de Autorización CCI.
- Declaraciones Juradas requeridas por la entidad

#### 14.- MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL



- **AREA QUE SUPERVISA:** La oficina responsable de la supervisión del proceso es la Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Gerencia de Administración y Finanzas.
- **AREA QUE COORDINARÁ CON EL PROVEEDOR:** El proveedor del bien coordinará su entrega con la Unidad de Bienestar Social y la Sub Gerencia de Recursos Humanos de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.
- **AREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:** La conformidad de la adquisición del bien será otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.



#### LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

- **LUGAR DE ENTREGA:** La entrega se realizará en la Unidad de Almacén de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio, sito en Av. Celestino Manchego Muñoz N° 299, segundo nivel de la Municipalidad Provincial de Huancavelica.  
Horario: De lunes a viernes a partir de las 8:00 am a 12:30 pm y de 3:00 pm a 5:30 pm
- **PLAZO DE ENTREGA:** El plazo máximo de entrega será 05 días calendarios a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y/o suscripción de contrato

#### 16.- FORMA DE PAGO



El pago se realizará de forma única al cumplimiento de la entrega total de los bienes, el cual será abonado al CCI del proveedor consignado. Para lo cual deberá adjuntar la siguiente documentación.

Acta de conformidad otorgado por la Unidad de Bienestar Social, Sub Gerencia de Recursos Humanos y la Unidad de Almacén Central de la Sub Gerencia de Logística y Patrimonio.

- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.
- Copia de contrato/orden de COMPRA.
- 

#### 17.- PENALIDADES APLICABLES

En caso de retraso injustificado del contratista, la entidad dirige su actuar conforme a lo establecido en el artículo 161ª y 162ª del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225.





MUNICIPALIDAD DE  
**HUANCavelica**  
2023 - 2026

**18.- CONFIDENCIALIDAD**

El contratista deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgar a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el servicio, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

**19.- AFECTACION PRESUPUESTAL**

FUENTE DE FINANCIAMIENTO:	:02
RUBRO	: 09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
META PRESUPUESTAL	: ADQUISICION DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA LOS TRABAJADORES DEL REGIMEN LABORAL N°276,728 Y 1057 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025.
ESPECIFICA DE GASTOS	: 2.1. 21. 199



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCavelica

Lic. Adm. Rubén Jurado De La Cruz  
SUB GERENTE DE RECURSOS HUMANOS



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE HUANCavelica

Lic. Enf. Iris O. Laura Huayllani  
BIENESTAR SOCIAL



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z.  El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:  $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

<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.



## 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.

**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 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 del Código de prácticas 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

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- 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

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**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 hielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición								
	Clase y longitud		<div>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.</div> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>	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
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 %									
Grado (tolerancias)										
Granos rojos	0,0 %									
Granos tizosos totales	Máximo 2 %									
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %									
Granos dañados	0,0 %									



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 materias extrañas inorgánicas)	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 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.

<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.



**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 preenvases. 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

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<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 el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

<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.





## 2.2. Envase y/o embalaje

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 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.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- 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;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
<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.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.



**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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 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.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

<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.



- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún 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 ajustan a la forma de presentación (filete) 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 o el peso escurrido 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 STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición



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 a simple vista 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.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª 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 orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li></ul>	
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 escurrido.	
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 Nº 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





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	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 58.2 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 escurrido 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 filete de atún 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.





- 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 escurrido;
- 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 habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario 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 modificatorias. 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.



**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 fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex 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 jabón	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	
<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:** 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.



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.

**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 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 del Código de prácticas 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

El rotulado de los envases de aceite 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 preenvases. 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:

- nombre del producto;
- 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;
- contenido en litros, 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

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.



## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>8</sup>

### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- **AZÚCAR RUBIA DOMESTICA.**

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.

- **ARROZ ELABORADO GRADO 1 – SUPERIOR.**

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.

- **PASTA O FIDEOS SECO DE TRIGO LARGO.**

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.

- **HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA.**

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.

- **CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASO DE PESO NETO DE 140 G.**

Copia Simple del Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.

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.

- **ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.**

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.

#### NOTA:

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.

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

#### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

##### Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

##### Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<sup>8</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



#### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

##### **Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

##### **Componentes y suministros de fabricación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

##### **Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

##### **Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

##### **Equipos, accesorios y suministros médicos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

##### **Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

##### **Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

##### **Medicamentos y productos farmacéuticos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

##### **Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

##### **Productos químicos, bio-químicos y gases industriales**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

##### **Suministros y equipo de Limpieza**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

##### **Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

#### **Advertencia**

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

#### **Advertencia**

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación 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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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>9</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.

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.





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

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

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

#### **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.

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

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

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

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago*





*correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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



tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes 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 QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

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

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

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de



aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA 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>11</sup>.*

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>11</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 - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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>12</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 reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</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>12</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>13</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 - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.

<sup>14</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 artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.



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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

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

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



### Importante para la Entidad

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

## ANEXO Nº 5

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>21</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

<sup>21</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>22</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



## ANEXO N° 6

### 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 - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

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.*



## ANEXO N° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC.**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 015-2024-MPH/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA.**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que 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 de la prestación 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 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]".*