

# 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:

Nº	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:

Nº	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 OXAPAMPA



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

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°001-2025-MPO- 1 CS PRIMERA CONVOCATORIA

#### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025 DE LA PROVINCIA DE OXAPAMPA – REGIÓN PASCO





## 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.mp.gob.pe](http://www.mp.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:

- 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.
- 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.
- 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

<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>





*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:

### 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:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- 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 el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
- 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 OXAPAMPA]  
RUC N° : [20190242961]  
Domicilio legal : [JR. GRAU NRO. 302 – OXAPAMPA – OXAPAMPA – PASCO]  
Teléfono: : 063 – 462495 ANEXO NRO. 204  
Correo electrónico: : [logistica@munioxapampa.com]

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de [ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOS Y FAMILIA - PANTBC CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2025 DE LA PROVINCIA DE OXAPAMPA]

ÍTEM PAQUETE	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1,392.00
	MAIZ MOTE PELADO	KILOGRAMO	2,088.00
	ARROZ SUPERIOR	KILOGRAMO	4,349.00
	HARINA DE PLATANO	KILOGRAMO	1,392.00
	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	2,088.00
	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL 170G	UNIDAD	5,220.00
	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400G APROX.	UNIDAD	5,220.00
	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMO	2,088.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [MEMORANDUM N°348-2025-MPO/GM] el 03 DE MARZO DEL 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

[RECURSOS ORDINARIOS]

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de [ SUMA ALZADA], de acuerdo con lo



establecido en el expediente de contratación respectivo.

## 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

[No Aplica].

## 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/ 5.00 (cinco y 00/100 soles) en caja de la entidad y recabar las bases en la oficina de abastecimiento, sito en Jr. Grau Nro. 302 – Oxapampa – Oxapampa – Pasco.

### 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° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 32187, Ley de endeudamiento del sector Público para el año fiscal 2025
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública. - Ley N° 30225,
- Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias a la fecha
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 250-2020-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE. - Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República
- Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Las normas y disposiciones de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP se aplican supletoriamente - Código Civil en forma Supletoria.
- Ley N° 25307, Ley que crea el programa a la labor alimentaria de las organizaciones sociales de base.
- Ley N° 27767, Ley del programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normativas sanitarias aplicables y normas técnicas peruanas.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el



- Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N°449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de
- Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos"
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
- Resolución Ministerial N°591-2008-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N°066-2015-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".

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.

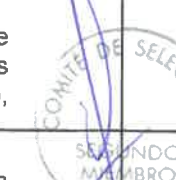
#### **Advertencia**

*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

<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/>







comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

#### 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

#### Importante para la Entidad

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

#### 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".*

#### Importante para la Entidad

#### 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 : [00471-011290]  
Banco : [BANCO DE LA NACION]  
N° CCI<sup>3</sup> : [01847100047101129037]

#### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.  
b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.  
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.

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





- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

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

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

<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/>

<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.



## 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 entidad, sito en Jr. Grau N° 302 – Oxapampa – Oxapampa – Pasco. En el horario de 08:00 a 13:00 y de 14:30 a 17:30 de lunes a viernes.



COMITE DE SELECCION  
PRIMER  
MEMBRO



<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.



#### ANEXO N° 3

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>1. SOLICITANTE:</b>	
Referencia de requerimiento	N° — 2025 - UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN</b>	
<b>Denominación de la Contratación</b>	
Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Arroz pilado superior para el Programa Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Finalidad Publica</b>	
La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que son el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda Administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población	
<b>Antecedentes</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.</li><li>RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,</li></ul>	
<b>Objetivos de la contratación</b>	
Dotar de Arroz pilado superior destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Características y condiciones</b>	
<b>Características mínimas del bien</b>	
<b>Ficha Técnica</b> <b>(APROBADO)</b>	
<b>1. CARACTERÍSTICA GENERALES DEL BIEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Denominación del bien</li><li>Denominación técnica</li><li>Unidad de medida</li><li>Descripción general</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>: ARROZ PILADO SUPERIOR</b></li><li><b>: ARROZ ELABORADO GRADO 2 – SUPERIOR.</b></li><li>Bolsas de 15.0 Kilogramos.</li><li>Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.</li></ul>





## 2. CARACTERÍSTICA ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. DEL BIEN

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El Arroz adquirir es ARROZ PILADO SUPERIOR CLASE MEDIANO

Vida útil: 12 meses contados a partir de la fecha de entrega.

GRADO (TOLERANCIA)	ESPECIFICACION
Granos rojos	Máximo 0,5 %
Granos tizosos totales	Máximo 4%
Granos tizosos parciales	Máximo 10%
Granos dañados	Máximo 0,5%
Mezcla varietal contraste	Máximo 5,0%
Materia extraña (se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25%
Granos quebrados	Máximo 15%
Granos inmaduros	Máximo 0,05%

### 1. OTROS

#### i. Envase

El envase deberá ser bolsas de polipropileno resistente y transparente de primer uso, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Medidas de envase (bolsas de polipropileno transparente resistente.)

- Largo 51cm
- Ancho 36 cm.

#### ii. Tiempo de vida útil

Mínimo un (01) año, contado a partir de la fecha de entrega del producto.

#### iii. Presentación

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

Envases de 15.0 kg.

#### iv. Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Sistema de identificación del lote de producción.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Escudo de la Municipalidad provincial de Oxapampa.
- Prohibida su venta.
- Programa de Complementación Alimentaria - PANTBC

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

v. **Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

vi. **Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

vii. **Formas de Entrega**

El producto deberá ser entregado según el cronograma, en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, jr. Koell s/n cuadra 10 – Oxapampa.

Asimismo, el producto será entregado a los tres días siguiente de notificado la orden de compra y/o contrato de la siguiente manera:





**CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2,025**

	PRODUCTO	ENTREGA	MES	CANTIDAD EN KG.
01	ARROZ PILADO SUPERIOR DE 15.0 KG.	PRIMERA ENTREGA	A los tres días siguiente de notificado la orden de compra y/o contrato.	2,174.00
02	ARROZ PILADO SUPERIOR EN BOLSAS DE 15.0 KG.	SEGUNDO ENTREGA	Segunda semana del mes de junio de 2025.	2,175.00
	TOTAL			4,349.00

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.

Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido requeridos

**2. PRESTACIÓN DEL BIEN**

**Lugar y condición de entrega**

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

**Plazo de entrega**

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

**Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.**

**Conformidad**

La conformidad del bien lo realizara la Sub Gerencia de Programas Sociales

**3. CONDICIONES DE PAGO**

**Forma de Pago**

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

**4. OTROS**

**Penalizaciones aplicables**

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

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

Donde:

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



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

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
OXAPAMPA  
"Trabajando con utilidad y para utilidad"

Maricruz K. Melendres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA





### ANEXO N° 3

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>1.SOLICITANTE:</b>	
Referencia de requerimiento	N° -2025- UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN</b>	
<b>Denominación de la Contratación</b>	
Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Maíz Mote Pelado para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Finalidad Pública</b>	
La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que con el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda Administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una Institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población	
<b>Antecedentes</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.</li><li>RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,</li></ul>	
<b>Objetivos de la contratación</b>	
Dotar de Maíz Mote Pelado destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Características y condiciones</b>	
<b>Características mínimas del bien:</b>	
<b>FICHA TÉCNICA: MAÍZ MOTE</b>	
<b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Denominación del bien</li><li>Denominación técnica</li><li>Tipo de alimentos</li><li>Grupo de alimentos</li><li>Unidad de medida</li><li>Descripción General</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>: MAÍZ MOTE</li><li>: Zea mays L</li><li>: No Perecibles</li><li>: Cereales y derivados</li><li>: Bolsas de 6.0 Kilogramo</li><li>: El maíz mote, obtenido de la especie Zea mays L., es un grano grande, seco, plano redondeado de color amarillo cremoso. Que se encuentra sin cascara.</li></ul>





## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

### a. CARACTERÍSTICA

Etimológicamente, el nombre “maíz blanco gigante” proviene del nombre quechua “paraqay sara”. “Sara” significa maíz en castellano, “paraqay” describe, además del color blanco, las características del grano: grande, harinoso y de textura suave, de forma aplanada, alimento nutritivo que satisface el hambre. Este nombre antiguo define de manera amplia las características del producto, lo que sumado al lugar geográfico de procedencia.

El maíz mote es obtenido de granos grandes de maíz que se lavan y desinfectan, para ser pelados y secados. Estos granos se seleccionan y calibración para ser envasados sin presencia de impurezas.

### b. REQUISITOS

#### i. Documentación

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario aún vigente expedido por DIGESA.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad Provincial de Oxapampa.

#### ii. Atributos del bien

- El maíz mote debe presentarse en envases de uso alimentario, higiénico, con granos secos, seleccionados.
- El tamaño y forma del fruto debe ser grande y homogéneo.
- No debe presentar rancidez.
- No debe tener contaminación química.

#### iii. Requisitos microbiológicos

Criterio microbiológico:	Categoría	Clase	n	c	n	Limite (ufc/g)	
						M	m
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	

#### iv. Contaminantes

Metales pesados: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius.





Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius.

c. OTROS

i. Envase

- El maíz mote deberá ser comercializado en envases de primer uso resistente en bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.

Medidas de envase (bolsas de polipropileno transparente resistente.)

- Largo 51cm
- ancho 36 cm

- Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de las bolsas deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: bolsas de polietileno (resistentes) de uso alimentario.
- Color: transparente.
- Peso mínimo del envase: 30 g.

ii. Tiempo de vida útil

Mínimo doce (12) meses, contados a partir de la fecha entrega del producto.

iii. Presentación

Consideración para modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

Envases de 6.0 kg.

iv. Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:





- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC
- Escudo de la Municipalidad Provincial de Oxapampa.
- Prohibido su venta

En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

v. **Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

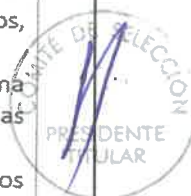
- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

vi. **Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

vii. **Formas de Entrega del Producto**

El producto deberá ser entregado según el cronograma en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, jr. Koell s/n cuadra 10 – Oxapampa.





Al respecto el producto será entregado a los dos siguiente de notificado la orden de compra y/o contrato de la siguiente manera:

### CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2,025

	PRODUCTO	ENTREGA	MES	CANTIDAD EN KG.
01	MAIZ MOTE EN BOLSAS DE 6.0 KG.	PRIMER ENTREGA	A los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato.	1,044.00
02	MAIZ MOTE EN BOLSAS DE 6.0 KG.	SEGUNDO ENTREGA	segunda semana del mes de junio 2025	1,044.00
		TOTAL		2,088.00 Kg.

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.
- Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido requeridos

### 2. PRESTACIÓN DEL BIEN

#### Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

#### Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

#### Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

#### Conformidad

La conformidad del bien lo realizara la Sub Gerencia de Programas Sociales

### 3. CONDICIONES DE PAGO

#### Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

### 4. OTROS

#### Penalizaciones aplicables

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

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

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





(MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA)

Municipalidad Provincial de Oxapampa  
SUBGERENCIA DE ADMINISTRACIÓN  
INSTRUMENTO DE TRANSFERENCIA ELECTRONICA N°001-2025 - MPO - 1]

"Trabajando con utilidad y para utilidad"



Municipalidad Provincial de

**OXAPAMPA**

"Trabajando con utilidad y para utilidad"

Donde:

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

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

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Maricruz K. Melendres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA



Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 [f munioxpa](https://www.facebook.com/munioxpa) | [www.munioxapampa.com](http://www.munioxapampa.com)



ANEXO N° 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. SOLICITANTE:

Referencia de requerimiento	N° -2025 - UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Denominación de la Contratación

Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Lentejas Marrón para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Finalidad Publica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que son el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda Administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población

Antecedentes

Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.

- RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,

Objetivos de la contratación

Dotar de Lentejas Marrón destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Características y condiciones

Características mínimas del bien

FICHA TÉCNICA: LENTEJA MARRÓN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : LENTEJA MARRÓN
- Denominación técnica : Lens culinaris Medikus
- Tipo de alimentos : No perecibles
- Grupo de alimentos : Leguminosas y derivados
- Unidad de medida : Bolsa de 6.0 Kilogramo
- Descripción General : La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa seca o menestra.



## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

### a. CARACTERÍSTICA

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes

grados de calidad:

- Primera.
- Segunda.
- Tercera.

En el proceso de compra se adquirirá lenteja marrón de calidad de primera.

Características	Grado de Calidad		
	Primera	Segunda	Tercera
Grano enfermo, máx.	0.0	0.5	1.0
Grano picado, máx.	0.0	0.5	1.0
Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio), máx.	2.0	4.0	6.0
Total porcentaje de grano dañado máx.	2.0	5.0	8.0
Clase contrastante, máx.	0.0	1.0	2.0
Variedad contrastante, máx.	1.0	2.0	4.0
Materias extrañas, máx.	0.0	1.0	2.0
Total porcentaje, máximo	1.0	4.0	8.0
Total porcentaje acumulado, máximo	3.0	9.0	16.0

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA (disponible en: [http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER\\_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395](http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395)).

### b. REQUISITOS

#### i. Documentación obligatoria

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario aún vigente expedido por DIGESA.

El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad Provincial de Oxapampa.

#### ii. Atributos del bien





La lenteja marrón deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: Codex Stan 171-1989). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

**Requisitos organolépticos**

Atributo	Especificación	Referencia
Color	Marrón	NTP 205.014:1998
Forma	Oval alargada	
Tamaño:	Cumplir con lo indicado en la tabla 1, según el tamaño a adquirir	
Olores y sabores	Exento de olores y sabores extraños	
Uniformidad	Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)	NTP 205.022:1992 Rev. 2011
Contenido de humedad	Máximo del 15%.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en la tabla 2: "Requisitos de sanidad y aspecto", según el grado de calidad a adquirir	

**iii. Requisitos microbiológicos**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

(\*) R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.1)

**iv. Contaminantes**

**Metales pesados:** No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius.

**Residuos de plaguicidas:** No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius.

**c. OTROS**

**i. Envase**

- La lenteja marrón deberá ser comercializado en envases de primer uso de bolsas resistente de polipropileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
- Medidas de envase (bolsas de polipropileno transparente resistente.)

— Largo 51cm.





— ancho 36 cm

- Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de las bolsas deberá ser del mismo tamaño:

- Estructura del envase: polipropileno.
- Color: transparente.
- Peso mínimo del envase: 30 g.

ii. Tiempo de vida útil

Mínimo DOCE (12) meses, contados a partir de la fecha de entrega del Producto.

iii. Presentación

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

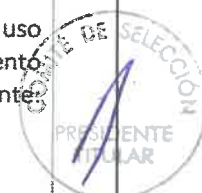
Envases de 6.0 kg.

iv. Rotulado

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC
- Escudo de la Municipalidad Provincial de Oxapampa
- Prohibido su venta.

En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".







v. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas mediante R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, el cual debe considerar entre otros, lo siguiente:

- El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas.
- El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos.
- Se debe mantener el control de la temperatura y humedad.
- El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto.

vi. Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la "Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene", aprobadas por R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

vii. Formas de Entrega del Producto

El producto deberá ser entregado según el cronograma en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, jr. Koell s/n, cuadra 10 – Oxapampa.

Al respecto, el producto será entregado a los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato de la siguiente manera:

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2,025**

	PRODUCTO	ENTREGA	MES	CANTIDAD EN KG.
01	LENTEJAS MARRON BOLSAS DE 6.0 KG.	PRIMER ENTREGA	A los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato.	1,044.00
02	LENTEJAS MARRON BOLSAS DE 6.0 KG.	SEGUNDO ENTREGA	Segunda semana del mes de junio de 2025.	1,044.00
		TOTAL		2,088.00

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.
- Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

Acondicionamiento Montaje o instalación (\*)

- De acuerdo al alcance de la prestación, podrá requerirse el acondicionamiento, montaje, y/o instalación de los bienes.

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com



Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido requeridos

## 2. PRESTACIÓN DEL BIEN

### Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

### Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

### Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

### Conformidad

La conformidad del bien lo realizara la Sub Gerencia de Programas Sociales

## 3. CONDICIONES DE PAGO

### Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

## 4. OTROS

### Penalizaciones aplicables

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

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

Donde:

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

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

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
**OXAPAMPA**  
Trabajando con actitud y para todos

Maricruz K. Melendres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA





ANEXO N° 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>1.SOLICITANTE:</b>	
Referencia de requerimiento	N° -2025 - UPCA- SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL
<b>1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN</b>	
<b>Denominación de la Contratación</b>	
Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Harina de Plátano para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Finalidad Publica</b>	
La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que son el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que el Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos-Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población	
<b>Antecedentes</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.</li><li>RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,</li></ul>	
<b>Objetivos de la contratación</b>	
Dotar de Harina de Plátano destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.	
<b>Características y condiciones</b>	
<b>FICHA TÉCNICA: HARINA DE PLÁTANO</b>	
<b>1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN</b>	
<b>Denominación del bien</b>	: HARINA DE PLÁTANO
<b>Denominación técnica</b>	:
<b>Tipo de Alimentos</b>	: No perecibles
<b>Grupo de Alimentos</b>	: Frutas y derivados
<b>Unidad de medida</b>	: BOLSAS DE 4.0 Kilogramo
<b>Descripción General</b>	: Es un producto obtenido en base al plátano verde, donde los dedos son pelados, lavados, picados, secados al natural o artificialmente, molido y tamizado. Es un producto 100% natural.
<b>2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN</b>	
<b>a) CARACTERÍSTICAS</b>	

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 f munioxa | www.munioxapampa.com





- No deberá proceder de materias primas en mal estado.
- En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes y ningún otro aditivo.
- El producto debe estar libre de olores indeseables, color extraño, partículas extrañas, o que estén infestados (presencia de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados biológicos).
- La harina de plátano deberá estar exenta de suciedad (partículas de polvo, impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o cualquier otro material extraño).
- Deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- La harina de plátano deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

#### b) REQUISITOS

##### i) Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

##### ii) Atributos del bien

###### Requisitos físico- químicos

Humedad	:	Máximo 15.0%
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	:	Máximo 0.15%

###### Requisitos organolépticos

Olor	:	Característico
Sabor	:	Característico
Textura	:	Polvo fino, sin grumos

##### iii) Requisitos microbiológicos\*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	5	3	5	2	10	5 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(\*) R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIV.3).





**c) OTROS**

**i. Envase**

Envase primario: Bolsas de polietileno cristal virgen u otro material apropiado sellados herméticamente.

Envase secundario: Bolsas de papel kraft de 3 pliegos u otro material apropiado. El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

**ii. Tiempo de vida útil**

Mínimo doce (12) meses, contando a partir de la fecha de la entrega del producto.

**iii. Presentación**

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

**Envases de 4.0 kg,**

**iv. Rotulado**

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Sistema de identificación del lote de producción.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Escudo de la Municipalidad Provincial de Oxapampa
- Programa de Complementación Alimentaria – PANTBC
- Prohibido su Venta.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



- v. **En el Abastecimiento de alimentos a los Gobiernos Locales.**  
Prevía a la apertura de los Centros de Atención - PCA, los Gobiernos Locales deberán realizar la distribución (entrega) de los alimentos, debiendo garantizar que:

- 5.1. Los Productos entregados cumplan las normas sanitarias de carácter obligatorio (DS007-98 SA, RM 0591-2008/MINSA), así como con las especificaciones técnicas establecidos en el contrato de compra.
- 5.2. La entrega de los productos se realice de forma ordenada, en un lugar abierto y en horarios escalonados que asegure el distanciamiento de las personas (más de 1 metro). Evitando la aglomeración de personas.
- 5.3. Las personas que realizan la entrega de alimentos se encuentren en buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias) y no pertenezcan a los grupos de riesgos (enfermedades: asma, hipertensión, obesidad), gestantes y adultos mayores.
- 5.4. Las personas que realicen la entrega alimentos deben utilizar obligatoriamente mascarilla y guantes, además deben guardar la distancia establecida.
- 5.5. Se realiza el lavado de manos (utilizando agua a chorro, jabón y papel toalla), antes de iniciar la entrega y recepción de los alimentos de todas las personas que participen en la entrega de alimentos.

vi. **Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

vii. **Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98SA).

viii. **Formas de Entrega del Producto**

El producto deberá ser entregado según el cronograma de entrega, en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, Jr. Koell s/n cuadra 10 - Oxapampa.

Al respecto el producto será entregado a los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato de la siguiente manera:

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS, PERIODO 2,025**

	PRODUCTO	ENTREGA	MES	CANTIDAD EN KG.
01	HARINA DE PLATANOS EN BOLSAS DE 4.0 kg	PRIMERA ENTREGA	A los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato.	696.00
02	HARINA DE PLATANOS EN BOLSAS DE 4.0 kg	SEGUNDO ENTREGA	Segunda semana del mes de junio de 2025.	696.00
	<b>TOTAL</b>			<b>1,392.00</b>



El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.

Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido requeridos

## 2. PRESTACIÓN DEL BIEN

Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de Programas Sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

Conformidad

La conformidad del bien lo realizará la Sub Gerencia de Programas Sociales

## 3. CONDICIONES DE PAGO

Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

## 4. OTROS

Penalidades aplicables

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

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

Donde:

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

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

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
OXAPAMPA  
Trabajando con actitud y para todos  
Maricruz K. Melendres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA





ANEXO N° 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. SOLICITANTE:

Referencia de requerimiento	N° -2025 - UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Denominación de la Contratación

Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveedor de Filete de atún en aceite vegetal para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Finalidad Publica

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que en el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda Administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población

Antecedentes

- Decreto Ley N° 19414, que declara de utilidad pública la defensa, conservación incremento del Patrimonio Documental de la Nación.
- Ley N° 25323, Ley del Sistema Nacional de Archivos
- Decreto Supremo N° 022-75-ED, Reglamento de la Ley de Defensa, Conservación e
- Incremento del Patrimonio Documental de la Nación y sus modificatorias.

Objetivos de la contratación

Dotar de Filete de atún en aceite vegetal destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Características y condiciones

Características mínimas del bien

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
- Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
- Unidad de medida : LATA x 170 gr
- Descripción general : El atún en conserva es el producto compuesto por carne 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, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO.

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

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. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse 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) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li><li>- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior 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
Defectos	Una unidad de muestra se considera 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.	
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 la especie que compone el producto; o - Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	NTP - CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATUN Y BONITO EN CONSERVA DE. 3ª Edición.
Alteraciones de color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad 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.	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad.	NTP 204.002; 2011 (revisado al 2016) CONSERVA DE PÉSCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.
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 embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conserva deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja el producto hidrobiológico de la contaminación, según lo indicado en el numeral 52.1 del reglamento sectorial de inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobados mediante Decreto Supremo N° 020-2020-PRODUCE.

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.

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 1402.

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

## 2.3. Rotulado



Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP- CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### 2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

#### 3. Otros Aspectos.

##### 3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICO

3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICO				
Característica	Especificación			Referencia
Histamina (ppm) *	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)	
	m		M	
	n = 9	c = 2	100	200
	a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm. b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.			
Estaño (Inorgánico) (ppm)	NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA	TOLERANCIA	LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm)	
	m		M	
	n = 1	c = 0	200	
	Plomo (mg/kg) **	Máximo 0.30		
Cadmio (mg/kg) **	Máximo 0.3 (anchoveta) Máximo 0,10 (atún, bonito, jurel y caballa)			
Mercurio (mg/kg) **	Máximo 0.50 Máximo 1,0 (solo para atún y bonito)			
Peso escurrido (Línea crudos) ***	Mínimo 65 % del contenido neto			





Peso escurrido (Línea cocidos) **	Mínimo 70 % del contenido neto	
Contenido del líquido de gobierno ***	Min. 60% de aceite vegetal	

(\*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*\*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

### 3.2. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICO

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	C		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.				
Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".				
Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA				

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

### 3.2 PRESENTACION

#### 3.3.1. Presentación y envases

Envases redondos: ½ lb. Tuna (170 g). Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Lata	Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*)	0,08 kg a 0.170 kg.
		Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)	
Envase secundario	caja	Cartón corrugado	Establecido por el Fabricante

(\*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega. Peso escurrido: mínimo 65% del peso neto. Para el caso de anchoveta, no se aceptan los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 f munioxa | www.munioxapampa.com





### Requisitos del envase

Características	Requisitos	Especificación	Referencia
Requisitos para la determinación del Vacío *Se exceptúan los envases ovalados.	Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml.	Plan de muestreo: $n = 5$ $c = 0$ Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg).	Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N°057-2016-SANIPES-DE.
	Para envases rectangulares.	Plan de muestreo: $n = 5$ $c = 0$ Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).	
	Para envases de hojalata con capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.	Plan de muestreo: $n = 5$ $c = 0$ Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).	
Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y los factores de integridad en envases metálicos.	Ganchos de cuerpo y tapas.	Uniformes en su perímetro.	
	Borde superior e inferior de doble cierre.	Lisos y sin irregularidades.	
	Compuesto sellador.	Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.	
	Capacidad (%) $= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$	Envases redondos: Mayor o igual al 75% Envases de forma: Mayor o igual al 60%	
	Penetración de gancho de cuerpo (%) $= \frac{gc - 1.1ec}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 70%	
	Traslape (%) $= \frac{gc + gt + 1.1et - L}{L - 1.1(2et + ec)} \times 100$	Mayor o igual al 45%	
	Traslape teórico (mm) = $gt + gc + et - L$	Mayor o igual a 1 mm	
	Arrugas (grado de apriete)	Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).	
		Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%).	
	Dónde: et = espesor de la hojalata de la tapa. E = espesor del cierre. ec = espesor de la hojalata del cuerpo. gc = longitud del gancho de cuerpo. gt = longitud del gancho de tapa. L = longitud del cierre.		

(\*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 | [munioxa@munioxapampa.com](mailto:munioxa@munioxapampa.com) | [www.munioxapampa.com](http://www.munioxapampa.com)





Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

### 3.3 Vida útil

Mínimo un (01) año contado a partir de la fecha de entrega del producto. De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

### 3.4 Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

- Nombre común del pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- País de Origen en caso de importación
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

## 4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

### 4.1 Documentación Obligatoria

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente, o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES o documento equivalente emitido por la autoridad competente del país de origen.



- c) Copia simple de la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (ISO-22000 o FSSC22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación acreditado por un organismo Internacional equivalente al INACAL, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

#### 4.2. Certificación Obligatoria.

- a) Copia autenticada emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es apto para consumo humano.

El alimento debe cumplir con lo establecido en las "Generalidades" de las Especificaciones del programa de Complementación Alimentaria - PANTBC.

#### 5. Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

#### Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

#### 7. Plazo de ejecución contra actual.-

El producto será entregado a los tres días siguientes de notificado la orden de compra y/o contrato, las cantidades según el cronograma de entrega, en el almacén de alimentos de los programas sociales de la Municipalidad Provincial de Oxapampa Jr. Koell Cdra. 10 Oxapampa.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2025

ITEM	PRODUCTO	ENTREGA	FECHA	CANTIDAD EN LATA
01	Filete de Atún en aceite vegetal en presentación de 170 gr.	Primera entrega	La entrega del producto será a los tres días siguiente de notificado la Orden de compra y/o contrato.	2,610.00
02	Filete de Atún en aceite vegetal en presentación de 170 gr.	Segunda entrega	Segunda semana del mes de junio del 2025.	2,610.00
TOTAL				5,220.00

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- ❖ Copia del contrato o orden de compra.
- ❖ Guía de remisión firmada por el proveedor.
- ❖ Guía del transportista.
- ❖ Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

#### Acondicionamiento Montaje o Instalación (\*)

- \* De acuerdo al alcance de la prestación, podrá requerirse el acondicionamiento, montaje, y/o instalación de los bienes.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





requeridos

## 2. PRESTACIÓN DEL BIEN

### Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

### Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

### Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

### Conformidad

La conformidad del bien lo realizara la Sub Gerencia de Programas Sociales

## 3. CONDICIONES DE PAGO

### Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

## 4. OTROS

### Penalidades aplicables

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;  
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
**OXAPAMPA**  
Trabajando con actitud y para todos

Maricruz K. Meléndres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA







ANEXO N° 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. SOLICITANTE:

Referencia de requerimiento	N° - 2025 - UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Denominación de la Contratación

Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Azúcar Rubia para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipios, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativas, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población

Antecedentes

- Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.
- RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,

Objetivos de la contratación

Dotar de Azúcar Rubia destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Características y condiciones

Características mínimas del bien

FICHA TÉCNICA: AZÚCAR RUBIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : AZÚCAR RUBIA
- Denominación técnica : Saccharum sp
- Tipo de alimentos : No Perecibles
- Grupo de alimentos : Azúcar y derivados
- Unidad de medida : Bolsas de 6.0 Kilogramo
- Descripción General : El producto azúcar rubia o azúcar crudo, es obtenido del proceso de extracción y cristalización del jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar (Saccharum sp). Sin pasar por el proceso de purificación y blanqueado.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





a) CARACTERÍSTICAS

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña.

b) REQUISITOS

i. Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

El requisito antes señalado se debe mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la municipalidad.

ii. Atributos del bien

El producto azúcar rubia deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

Atributo	Especificación	Referencia
<b>Calidad</b>		
Sabor y olor	Característico	NTP 207 007 2009
Color	Amarillo pardo	
Color a 420 nm	Máximo 2400 UJ	
Genizas conductimétricas	Máximo 0,5% m/m	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,5 °Z	
Azúcares reductores	Máximo 0,5% m/m	
Factor de seguridad	No mayor de 0,30 para polarización mayor de 96°Z	

iii. Requisitos microbiológicos\*

Sustancias insoluble (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	NTP 207.007:2009
Metales pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 1,0 mg/kg	
	Cobre (Cu): Nivel máximo (NM) 1,5 mg/kg	
	Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0,5 mg/kg	

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	$4 \times 10^2$	$2 \times 10^3$
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	$10^2$
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	$10^2$

(\*) R.M. N° 591-2008/MINSA Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano\* (Criterio VI 2).

iv. Residuos de plaguicidas

No deberá exceder los niveles máximos permisibles de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.





En caso de la azúcar rubia no cuenta con LMR de plaguicidas referenciados en el Codex Alimentarius, se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.

### 3. OTROS

#### i. Envase

El envase deberá ser bolsas de polipropileno resistente y transparente de primer uso, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055:2008 Azúcar. Envases" y en lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Medidas de envase (bolsas de polipropileno transparente resistente.)

- Largo 51cm
- Ancho 36 cm.

#### ii. Tiempo de vida útil

Mínimo un (01) año, contado a partir de la fecha de entrega del producto.

#### iii. Presentación

Consideración para la modalidad productos: El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales: Envases de 6.0 kg.

#### iv. Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a. Nombre del producto.
- b. Forma en que se presenta.
- c. Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación Internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d. Peso del producto envasado.
- e. Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f. Sistema de identificación del lote de producción.
- g. Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h. Número del Registro Sanitario.
- i. Condiciones de conservación.





j. Escudo de la Municipalidad provincial de Oxapampa.

k. Prohibida su venta.

l. Programa de Complementación Alimentaria - PANTBC

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

En caso de fraccionamiento de productos sujeto a Registro Sanitario, el contenido del rotulado debe cumplir con lo establecido en el artículo 80° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

v. Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

vi. Almacenamiento

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

vii. Formas de Entrega

El producto deberá ser entregado según el cronograma, en el almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, jr. Koell s/n cuadra 10 – Oxapampa.

Asimismo, el producto será entregado a los tres días siguiente de notificado la orden de compra y/o contrato de la siguiente manera:

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2,025**

PRODUCTO	ENTREGA	MES	CANTIDAD EN KG.
01 AZUCAR RUBIA EN BOLSAS DE 6.0 KG.	PRIMERA ENTREGA	A los tres días siguiente de notificado la orden de compra y/o contrato.	1044.00
02 AZUCAR RUBIA EN BOLSAS DE 6.0 KG.	SEGUNDO ENTREGA	Segunda semana del mes de junio de 2025.	1,044.00
	TOTAL		2,088.00

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.

Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com







requeridos

## 2. PRESTACIÓN DEL BIEN

### Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

### Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

### Conformidad

La conformidad del bien lo realizará la Sub Gerencia de Programas Sociales

## 3. CONDICIONES DE PAGO

### Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

## 4. OTROS

### Penalizaciones aplicables

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

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

Donde:

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

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

estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
OXAPAMPA  
"Fomentando con calidad y para todos"

Manríquez K. Melendres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA





ANEXO N° 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. SOLICITANTE:

Referencia de requerimiento	N° -2025 - UPCA - SGPS
Área usuaria	UPCA - SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
Gerencia a la que pertenece	GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL

1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Denominación de la Contratación

Contratación de una persona natural y/o jurídica para proveer de Aceite Vegetal Comestible para el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Finalidad Publica

La MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, para que puedan cumplir con sus Competencias Municipales, que en el conjunto de Funciones atribuidas por la Constitución Política del Estado y desarrolladas en la Ley Orgánica de Municipalidades debe contar con un marco general que toda Administración Pública, tiende a decidir, libremente o no, determinados asuntos como de orden legal y de administración; como son normas legales y las competencias administrativa, con la finalidad de que cada Municipio se constituya en una institución de garantía; brindando bienestar a los vecinos a través de una adecuada prestación de los Servicios Públicos Locales y la ejecución de Obras de Infraestructura Local para satisfacer las crecientes necesidades de la Población

Antecedentes

- Resolución Ministerial N° 025-2017-MIDIS, Que aprueba la Directiva 001-2017-MIDIS, Funcionamiento de la Modalidad de Complementación alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis – PANTBC.
- RM N° 653-2014-MINSA probar el Documento Técnico: "Formulación de la Ración Alimentaria del Programa de Complementación Alimentaria para la Persona Afectada por Tuberculosis,

Objetivos de la contratación

Dotar de Aceite Vegetal Comestible destinado para el Programa de Complementación Alimentaria en la modalidad de PANTBC de la Sub Gerencia de Programas Sociales.

Características y condiciones

Características mínimas del bien

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com



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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <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 puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

<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.

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

**Envase secundario:** Cajas de cartón corrugado de primer uso.

El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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





### 2.3. Rotulado

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

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

El rótulo se consignará **MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA, PROGRAMA DE COMPLEMENTACIO ALIMENTARIA, PROHIBIDA SU VENTA** en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

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

2.4. Inserto  
No aplica

Precisión 4: No aplica

### 3. OTROS

- I. **Presentación**  
Envases de 1.0 Litro

**Consideración para la modalidad productos:** El proveedor para efectos de entrega bajo la modalidad productos con el fin de minimizar riesgos de contaminación durante la utilización del producto, podrá ofertar dependiendo de la información que figure en el "Reporte de Requerimiento de Alimentos No Perecibles", las siguientes presentaciones comerciales:

Envases de : 1.0 Litro.

- II. **Tiempo de vida útil**

Mínimo un (01) año comprende a partir de la fecha de entrega del producto.

- III. **Transporte**

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76 y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





iv. **Almacenamiento**

El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D. S. N° 007-98-SA.

v. **FORMA DE ENTREGA DEL PRODUCTO**

El producto será entregado a partir de tres días de notificado la orden de compra y/o contrato, las cantidades según el cronograma de entrega, en el almacén de alimentos de los programas sociales de la Municipalidad Provincial de Oxapampa Jr. Koell Cdra. 10 Oxapampa.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DEL PRODUCTOS PERIODO 2,025**

	PRODUCTO	ENTREGA	FECHA	CANTIDAD EN Lt.
01	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT.	PRIMERA ENTREGA	La entrega del producto será a los tres días de notificado la Orden de Compra y/o Contrato	696.00
	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE X 1 LT.	SEGUNDO ENTREGA	Segunda semana del mes de junio 2025.	696.00
	<b>TOTAL</b>			<b>1,392.00</b>

El encargado de almacén al recepcionar el producto debe tener en cuenta la presentación de la siguiente documentación de parte del contratista:

- Copia del contrato o orden de compra.
- Guía de remisión firmada por el proveedor.
- Guía del transportista.
- Certificado de calidad del producto emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL en original.

**Acondicionamiento Montaje o instalación (\*)**

- \* De acuerdo al alcance de la prestación, podrá requerirse el acondicionamiento, montaje, y/o instalación de los bienes.

Nota: en caso de relación de ítems deberá de copiarse las filas, conforme al número de ítems que hayan sido requeridos

**2. PRESTACIÓN DEL BIEN**

Lugar y condición de entrega

Las entregas del bien serán en la sede almacén de alimentos del Jr. Koell, S/N. cuadra 10 en la Sub Gerencia de programas sociales, referencia detrás del terminal terrestre - Oxapampa.

Plazo de entrega

El plazo de entrega del bien se realizará según el cronograma de entrega establecido líneas arriba.

Plazo Máximo de responsabilidad del contratista.

Conformidad

La conformidad del bien lo realizará la Sub Gerencia de Programas Sociales

**3. CONDICIONES DE PAGO**

Forma de Pago

De acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad del área usuaria.

Jirón Grau N° 302 - Oxapampa - Teléfono: 063 - 462495 fmunioxa | www.munioxapampa.com





#### 4. OTROS

##### Penalizaciones aplicables

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

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

Donde:

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

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

Estas penalidades pueden alcanzar como monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



Municipalidad Provincial de  
OXAPAMPA  
Trabajando con valores y para todos

Maricruz K. Meléndres Vicencio  
(e) JEFE DE UNIDAD DEL PCA





## 1. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

## 2. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

### 2.1 Adelantos

La Entidad NO otorgara adelantos.

### 2.2 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de acuerdo a la naturaleza del bien, una vez recibido el bien, previa conformidad el área usuaria.

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

- Recepción del área de almacén firmando la conformidad de la recepción.
- Informe del funcionario responsable JEFA DE UNIDAD DEL PCA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

#### **Advertencia**

*Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.*

### 2.3 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

### 2.4 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

#### **Advertencia**

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





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

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

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	REQUISITOS DE HABILITACIÓN
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>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.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N.º 449-2006/MINSA.</p> <p><b>NOTA:</b></p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N.º 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
2	MAÍZ MOTE PELADO	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario aún vigente expedido por DIGESA.</p> <p>El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar</p>

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





		<p>oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad Provincial de Oxapampa.</p> <p><b>NOTA:</b></p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros</p>
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	<p>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.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA</p> <p><b>NOTA:</b></p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
4	HARINA DE PLATANO	<p>Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.</p> <p>Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de</p>





		<p>producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.</p> <p>Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.</p> <p><b>NOTA:</b></p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N.º 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p>
5	<b>AZUCAR RUBIA DOMESTICA</b>	<p>Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.</p> <p>El requisito antes señalado se debe mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la municipalidad.</p> <p><b>NOTA:</b></p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N.º 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p>
6	<b>ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170G</b>	<p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><b>Para productos importados:</b></p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo</p>





		<p>Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
7	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.</b>	<p>Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.</p> <p>Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.</p> <p>Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.</p>
8	<b>LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR</b>	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, o copia del Registro Sanitario aún vigente expedido por DIGESA.</p> <p>El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad Provincial de Oxapampa.</p>

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
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>



## DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

**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.*







## 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.

<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.



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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **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**

<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).



*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>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

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>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**

Quando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

**Datos del consorciado 1**

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE<sup>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:

<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> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.





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>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

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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





### ANEXO N° 3

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

Señores

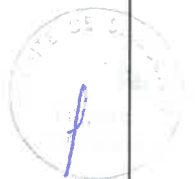
[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **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 N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

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

### ANEXO N° 5

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

Señores

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>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 aquellas 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

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

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

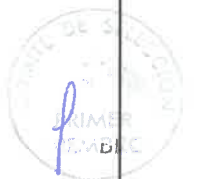
✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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







## ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR AL COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**

