



**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
**PRIMERA CONVOCATORIA**

**DESABASTECIMIENTO INMINENTE**

**"ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA CANASTA DEL  
PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL  
PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC"**



**CONDICIONES ESPECIALES DE**  
**LA CONTRACION DIRECTA**



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA  
RUC N° : 20131369043  
Domicilio legal : AV. EUCALIPTOS CDA. 12 NRO. S/N COOP. UNIVERSAL.  
Teléfono: : 510-2135  
Correo electrónico: : contrataciones@munisantanita.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "**ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC**"

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	Leche evaporada entera en lata de 410 g.	Unidad (lata)	14,550
2	Arroz pilado superior en bolsas de 15 kg.	Unidad (Bolsas)	530
3	Lenteja calidad 2 superior en bolsas de 2 kg	Unidad (bolsas)	530
4	Arveja partida calidad 2 superior en bolsas de 1 kg.	Unidad (Bolsas)	530
5	Frijol castilla calidad 2 superior en bolsas de 2 kg.	Unidad (Bolsas)	530
6	Azúcar rubia doméstica en bolsas de 5 kg	Unidad (Bolsas)	530
7	Papa seca en bolsas de 4 kg.	Unidad (Bolsas)	530
8	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal.	Unidad (lata)	7950
9	Quinoa en bolsas de 2 kg.	Unidad (Bolsas)	530
10	Harina de Maíz blanco en bolsas de 5 kg.	Unidad (Bolsas)	965
11	Aceite vegetal comestible de 1 l.	Unidad (botella)	2120

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

### 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 A 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 que forman parte de la presente sección en el Capítulo III.

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

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

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° de Entrega	Fecha de Entrega	Leche evaporada entera en latas de 410 g	Caballa enlatada	Arroz en bolsas de 15 kg	Harina de Maíz blanco bolsas de 5 kg	Quinua en bolsas de 2 kg	Lentejas en bolsas de 2 kg	Frijoles en bolsas de 2 kg	Arveja en bolsas de 1 kg	Papa seca en bolsa de 4 kg	Aceite vegetal en botellas de 1 l	Azúcar rubia en bolsas de 5 kg
1	13/03/2023	4500	930	62	295	62	62	62	62	62	248	62
2	10/04/2023	5025	1995	133	335	133	133	133	133	133	532	133
3	15/05/2023	5025	5025	335	335	335	335	335	335	335	1340	335
TOTAL		14550	7950	530	965	530	530	530	530	530	2120	530

Nota: En vista que, se ha proyectado que la firma del contrato se realizará en fecha posterior a la primera entrega, y toda vez que se trata de una Contratación Directa en vías de regularización, el CONTRATISTA, en virtud a la necesidad del área usuaria, deberá atender la 1era y 2da entrega el 10/04/2023 según las cantidades indicadas en el cuadro precedente.

### 1.9. INVITACIÓN Y ENTREGA DE BASES

La invitación se realizará por medio escrito y/o a través de correo electrónico, al proveedor que cumplió con los términos de referencia.

### 1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

---

- Decreto Legislativo N°1436, Decreto Legislativo Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- Ley N°31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N°31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del sector Público para el año fiscal 2023.
- 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.
- Ley N° 24059, Ley de Creación del Programa del Vaso de Leche.
- Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche.
- 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.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

---

- 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° 711-2002-SA-DM, que aprueba la Directiva "Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche".
- 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

Etapa	Fecha, hora y lugar
Invitación (Fecha Tentativa)	: 28/03/2023
Presentación de oferta	: 28/03/2023
En acto privado (Mesa de Partes de la Municipalidad Distrital de Santa Anita de y/o a través de correo electrónico)	: Desde las 08:30 hasta las 14:30 horas
Calificación de Propuesta	: 28/03/2023
Adjudicación	: 28/03/2023
En acto privado (a través del SEACE)	

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta se presenta en un (1) sobre cerrado en original, dirigido a la Sub Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, en Mesa de Partes de la Entidad, sito Av. eucaliptos cda. 12 nro. s/n coop. universal, y/o a través de correo electrónico a la siguiente dirección: contrataciones@munisantanita.gob.pe; conforme al siguiente detalle:

Señores  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA  
AV. EUCALIPTOS CDA. 12 NRO. S/N COOP. UNIVERSAL  
Atte.: SUB GERENCIA DE ABASTECIMIENTO

**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

Denominación de la convocatoria: **"ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA - PANTBC"**

**oferta**  
**[NOMBRE / DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]**

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).

**Importante**

*Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.*

- f) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente), debiéndose indicar de manera expresa el producto ofertado y la correspondiente línea de producción.

**Importante**

- *El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.*

- g) Declaración Jurada de Insumos Nacionales, suscrita por el representante legal del postor, o en su caso de la persona natural indicando que, para la elaboración del producto, materia del presente procedimiento de selección se utilice insumos nacionales precisándose el porcentaje por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712.
- h) Copia del Certificado de Inspección técnico Productiva de panta, emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, deberá corresponder a la línea de producción concordante con la Resolución de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que adjunte el postor a su oferta, en la que debe encontrarse inmerso el producto ofertado, el porcentaje mínimo de cumplimiento es de 90.00 %.
- i) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5).**

El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el



Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales

**Importante**

*El 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.*

**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 acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".*

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

**Advertencia**

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>3</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".*

<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/>

<sup>3</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>4</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

#### 2.4. 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 la ventanilla de Mesa de Partes de la Entidad (Unidad de Trámite Documentario) sito en Av. eucaliptos cda. 12 nro. s/n coop. Universal – Santa Anita, en el horario de 8:00 a 15:30 horas.

#### 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS.

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

- Recepción del Área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable del Programa del Vaso de Leche, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de Remisión en la que se deberá consignar el lote al que pertenece el producto.
- Comprobante de pago.

Presentación del Certificado de Calidad o certificados de inspección de Lote del producto por

<sup>4</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

---

remesa que ingresa a los almacenes de la Municipalidad Distrital de Santa Anita. El cuál será emitido por entidad acreditada ante INACAL.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Santa Anita sito en la oficina de Trámite Documentario sito Av. eucaliptos cda. 12 nro. s/n coop. Universal – Santa Anita.



**CAPÍTULO III  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**ANEXO 01  
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de alimentos, "de 7,950 kg de arroz pilado superior (530 bolsas de 15 kg), 2,120 l de aceite vegetal comestible (2,120 unidades de litro), 1,060 kg de lenteja calidad 2 superior (530 bolsas de 2 kg), 530 kg de arveja partida calidad 2 superior (530 bolsas de un kg), 1,060 kg de frijol castilla calidad 2 superior (530 bolsas de 2 kg), 2,650 kg de azúcar rubia (530 bolsas de 5 kg), 2,120 kg de papa seca (530 bolsas de 4 kg), 7,950 latas de filete de caballa calidad extra en aceite vegetal, 1,060 kg de quinua (530 bolsas de 2 kg), 4825 kg de harina de maíz blanco (965 bolsas de 5 kg) y 14,550 latas de leche entera en latas de 410 g.", para el Programa de Alimentación y Nutrición para la Persona Afectada con Tuberculosis y Familia de la Municipalidad Distrital de Santa Anita.



	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
	Leche evaporada entera en lata de 410 g.	Unidad (lata)	14,550
2	Arroz pilado superior en bolsas de 15 kg.	Unidad (Bolsas)	530
3	Lenteja calidad 2 superior en bolsas de 2 kg	Unidad (bolsas)	530
	Arveja partida calidad 2 superior en bolsas de 1 kg.	Unidad (Bolsas)	530
5	Frijol castilla calidad 2 superior en bolsas de 2 kg.	Unidad (Bolsas)	530
6	Azúcar rubia doméstica en bolsas de 5 kg	Unidad (Bolsas)	530
7	Papa seca en bolsas de 4 kg.	Unidad (Bolsas)	530
8	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal.	Unidad (lata)	7950
9	Quinua en bolsas de 2 kg.	Unidad (Bolsas)	530
10	Harina de Maíz blanco en bolsas de 5 kg.	Unidad (Bolsas)	965
11	Aceite vegetal comestible de 1 l.	Unidad (botella)	2120



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

## II. FINALIDAD PÚBLICA

Mejorar el estado nutricional de la persona afectada por tuberculosis y sus contactos mediante el aporte de un complemento alimenticio.

Brindar asistencia alimentaria por intermedio de programa que administra la Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH de la municipalidad de Santa Anita, el cual permitirá mejorar la calidad alimentaria de la persona afectada por tuberculosis y sus contactos".

## III. ANTECEDENTES

- 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.

Resolución Jefatural N° 609-2003-PRONAA/J, que aprueba el reglamento para comedores que reciben apoyo del programa de complementación alimentaria y sus modificatorias.

Decreto Supremo N° 027-2007-PCM, que define y establece las políticas nacionales de obligatorio cumplimiento para las entidades del Gobierno Nacional.

- Resolución Ministerial N° 653-2014/MINSA Ministerio de Salud aprueba el documento técnico", formulación de la ración alimentaria del programa de complementación alimentaria para persona afectada por tuberculosis".

Resolución de Secretaría General N° 022-2017-MIDIS/SG que aprueba la Directiva 001-2017 para personas afectadas con tuberculosis

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.

## IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

### 4.1 Objetivo General:

- Garantizar la atención oportuna de los beneficiarios del programa de alimentos y nutrición para el paciente con tuberculosis y familia PANTBC.

### 4.2 Objetivos Específicos:

- Adquirir productos que sirvan como un complemento alimentario para la recuperación integral de la persona afectada por tuberculosis y de protección de los contactos intradomiciliarios.

## V. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR

### 5.1 Características y condiciones.

Característica Técnicas: La presente ración alimenticia del Programa de Alimentación y Nutrición para



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
 DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

el Paciente con Tuberculosis y Familia, de acuerdo a la resolución Ministerial N°653-2014- MINSA aprueba la formulación de la ración alimentaria del programa, de acuerdo al siguiente cuadro:

N°	NOMBRE DEL ALIMENTO	Ración mensual persona afectada + 4 contactos		Energía (kcal) y proteínas que cubre la ración diaria de la persona afectada más 4 contactos				
		UM mensual	Peso g mensual	Carbohidrato energía	Grasa energía	Proteínas energía	Total energía	Proteínas g
1	Leche evaporada entera	15 latas	6,150	89,4	142,07	61,66	283,1	12.92
2	Pescado, enlatado en aceite	15 latas	2,550	8,8	61,81	98,28	152,8	22.55
3	Arroz blanco corriente	15 kg.	15,000	1,552.0	31,50	156,00	1,739.5	39.80
4	Maíz, blanco u otro	5 kg.	5,000	456.6	54,00	36,48	546,0	8.65
5	Quinua	2 kg.	2,000	199.8	39,15	40,88	279,8	18.20
6	Lentejas, frijoles, arvejas	5 kg.	5,000	427.8	15,75	158,20	601,0	39.55
	Papa seca	4 kg	4,000	364,8	7,88	41,00	412,9	18.25
	Aceite vegetal	4 L.	4,000	8,0	1,125.00	0,00	1,125.0	0.00
	Azúcar rubia	5 kg.	5,000	648,8	8,00	0,80	648,8	0.00
	<b>Total ración mes</b>		<b>48,788</b>	<b>3,737</b>	<b>1,477</b>	<b>573</b>	<b>5,787.19</b>	<b>143.3</b>



**A. ITEM 1: LECHE EVAPORADA ENTERA EN LATA DE 410 g**

**A.1 DEFINICION.** Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro proceso que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la presente Norma Técnica Peruana, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento



**A.2 REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:**

Color : De blanco a crema  
 Olor : Agradable, libre de olores extraños  
 Sabor : Agradable ligeramente dulce, y libre de sabores extraños a su naturaleza  
 Aspecto : Fluido uniforme

**A.3 Requisitos fisico sensoriales**

La muestra del producto sometida a incubación, según el método de esterilidad comercial seleccionado, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase tales como hinchamiento, fugas, entre otros;
- b) Las características sensoriales tales como olor y aspecto, no deben diferir sensiblemente de las de una leche evaporada sin incubar.

**A.4 REQUISITOS FISICO – QUÍMICOS:**

Características	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de la Leche	g/100g	mínimo 6.5



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Solidos Totales de Leche	g/100g	Mínimo 23.0
Solidos No Grasos	g/100g	Mínimo 16.5
Proteína de Leche	g/100g	Mínimo 6.0

Referencia: D. S. 007-2017-MIDAGRI, modificado mediante D.S. 004-2022-MIDAGRI

**A.5 CONTENIDO DE MICRO NUTRIENTES** en 100 gramos de producto:

Calcio (mg)	: 220.00
Fósforo (mg)	: 80.00
Vitamina A (ug de retinol)	: 240.00
Vitamina C (mg)	: 11.00

**A.6 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:** Pruebas de esterilidad 7 días a 35° C - 37° C

El producto debe cumplir con las condiciones de esterilidad comercial:



Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial a	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

a De acuerdo con métodos normalizados o validados sobre prueba de esterilidad comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

NOTA 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. 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 o normalizados o validados.

Donde n, m y c se describen a continuación:

- n** Es el número de unidades de muestra que deben ser examinadas de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- m** Es un criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son inaceptables.
- c** Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

**Aditivos alimentarios**

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios enumerados a continuación y solo dentro de los límites especificados.

n.º SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg por separado o
509	Cloruro de calcio	3 000 mg/kg en combinación,





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

		expresados como sustancias anhidras
<b>Estabilizantes</b>		
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg por separado o
332	Citratos de potasio	3 000 mg/kg en combinación,
333	Citratos de calcio	expresados como sustancias anhidras
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonato de calcio	2 000 mg/kg por separado o
339	Fosfato de sodio	3 000 mg/kg en combinación,
340	Fosfato de potasio	expresados como sustancias anhidras
341	Fosfato de calcio	
450	Difosfato	
451	Trifosfato	
452	Polifosfato	
500	Carbonato de sodio	
501	Carbonato de potasio	
<b>Espesante</b>		
407	Carragenina	150 mg/kg
<b>Emulsificante</b>		
	Lecitina	Limitado a BPM



#### A.7 VIDA UTIL:

La vida útil del producto debe ser seis meses como mínimo contados desde la fecha de ingreso a los almacenes de la entidad.



#### A.8 ALMACENAMIENTO

Debe ser almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre parihuelas en un ambiente fresco, ventilado y seco. El recinto de almacenamiento debe de estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, alejado de la luz directa.

#### A.9 ENVASES

Los envases primarios son metálicos sanitarios para alimentos, éstos son herméticamente cerrados. Las presentaciones son envases de 410 g. La tapa del envase de 410 g lleva impreso en alto relieve la denominación PROGRAMA SOCIAL. Los envases secundarios deberán proporcionar seguridad al producto contenido y tener las características de ser resistentes al transporte y apilamiento.

#### A.10 ROTULADO

Además de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:1994 Alimentos envasados y Rotulados y la NTP 202.085:1991 Leche y productos lácteos se debe indicar el porcentaje de grasa y el porcentaje de proteína.

Además, debe contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto,
- Nombre y dirección del fabricante.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- d. Número de Registro Sanitario.
- e. Fecha de vencimiento.
- f. Código o clave del lote.
- h. Valor nutricional por 100 gramos de producto.

El rotulo se consignará en todo envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, de colores indelebles, expresado en idioma español, en forma completa y clara.

**B. ITEM 2: ARROZ PILADO SUPERIOR**

**ROTULADO** : Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL**: Mayor a 24 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**CALIDAD**: Arroz Pilado Superior mediano

**PRESENTACION**: Bolsa de 1 kilo (sobre empacado en bolsas x 15kg)

**TIPO DE ENVASE**: Según el siguiente detalle:

**Estructura del envase**: Polietileno de baja densidad

**MATERIAL DE LA BOLSA x 1kg**: Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

**TIPO DE SELLADO**: Termosellado

Para el sobre empaque del arroz su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg y gramaje del saco de 5g a 30g.\*

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

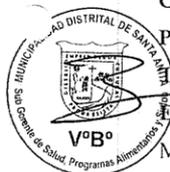
Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**Nota:** 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.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

**C. ITEM 3: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

**ROTULADO :** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** 12 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**PRESENTACION:** 1 litro.

**TIPO DE ENVASE:** PET (transparente e incoloro)

**EMPAQUE:** Cajas de cartón de primer uso por 12 unidades. Las cajas de cartón deberán ser resistentes al apilado de 5 cajas de altura.

La cantidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

La conformidad de recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta su vida útil.

El rotulado de las cajas debe ser la misma de los envases de 1 litro, así mismo, debe indicar instrucciones para el manipuleo y apilamiento.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

**Nota:** 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.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

**D. ITEM 4: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR**

**GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR**

**TAMAÑO: 2**

**ROTULADO :** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** mínimo 08 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**PRESENTACION:** Bolsas de 2 kg

**TIPO DE ENVASE:** Según el siguiente detalle:

**ESTRUCTURA DEL ENVASE:** Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

**COLOR:** Cristal opaco

**SELLADO:** Termo sellado

Para su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

**REQUISITOS DE HABILITACION:**

- Certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del “reglamento de inocuidad agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N°004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

**Nota.-** para efectos de cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de autorización sanitaria de establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido en el SENASA.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

**E. ITEM 5: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR**

**GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR**

**TAMAÑO: 2**

**ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** mínimo 8 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**PRESENTACION:** Bolsas de 1 kg

**TIPO DE ENVASE:** Según el siguiente detalle:





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

MATERIAL DE LA BOLSA x 1kg: Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

TIPO DE SELLADO: Termosellado.

Para el sobre empaque de la menestra arveja verde partida su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a 30g.\*

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

**F. ITEM 6: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR**

**GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR**

**TAMBIÑO: 2**

**ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** Mínimo 8 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**PRESENTACION:** Bolsas de 2 kg

**TIPO DE ENVASE:** Según el siguiente detalle

Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x

**TIPO DE SELLADO:** Termosellado.

Para el sobre empaque de la menestra frejol castilla su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semi cristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a 30g.\*

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

**G. ITEM 7: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA**

**ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** Mínimo 25 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC).

**PRESENTACION:** Bolsa de 1 kg (sobre empacado en bolsas x 5 kg)

**TIPO DE ENVASE:** Según el siguiente detalle

**Estructura del envase:**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

TIPO DE SELLADO: Termosellado

Para el sobreempaque de la azúcar rubia doméstica su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a 30g.\*

La calidad del producto será verificada al momento de la entrega recepción por el encargado del supervisor de control de calidad de la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.

Adicionalmente debe cumplir con las especificaciones técnicas detalladas en la respectiva ficha técnica.

REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



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.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.



**Nota:** 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.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

#### H. ITEM 8: PAPA SECA

**ROTULADO:** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** Mínimo 24 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC)

**PRESENTACION:** Bolsa de 1 kg (sobre empacado en bolsas de 4 kg)

**ENVASE:** Según detalle:

Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

TIPO DE SELLADO: Termosellado



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Para el sobre empaque de la papa seca su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a 30g.\*

### REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.



Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

**Nota:** 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.



Es obligatorio presentar Copia simple del certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, Desinsectación, Desratización, Limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado y almacenes de planta productora del producto ofertado, el certificado debe ser emitido por una empresa de saneamiento ambiental, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

### I. ITEM 9: QUINUA

**ROTULADO :** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** 8 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC)

**PRESENTACION:** Bolsas de 2 kg

**ENVASE:** Según detalle:

Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color translucido de primer uso de 5µm de 18cm x 25 cm.

**TIPO DE SELLADO:** Termosellado.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Para el sobre empaque de la menestra quinua su presentación será: sacos de polipropileno tejido biodegradable con laminado, color semicristalino, medidas del envase de 15pulg x 26pulg. y gramaje del saco de 25g a 30g.\*

REQUISITOS DE HABILITACION:

- Certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "reglamento de inocuidad agroalimentaria" aprobado mediante D.S. N°004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

**Nota.-** para efectos de cumplimiento del presente requisito, bastara que en el certificado de autorización sanitaria de establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido en el SENASA.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.



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.

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.



**Nota:** 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.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

\*para el producto de la quinua, se acreditará el cumplimiento con los documentos de SENASA y/o DIGESA.

## J. ITEM 10: FILETE DE CABALLA CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL

### 1. REQUISITOS

#### 1.1 Presentación:

Envase de hojalata redondo: 1/2 Lb. tuba (170 gr.).

Empaque: Latas de 1/2 Lb. Tuna en cajas de cartón corrugado de 48 latas cada caja. (Las Cajas de cartón corrugado, deben garantizar un buen almacenamiento y transporte para asegurar la limpieza de las latas y evitar su deformación física de las mismas).

Si hubiera el caso, que en la caja sellada de 48 latas presentará faltante, el proveedor se hará responsable de la reposición del faltante en óptimas condiciones (en el plazo de 24 horas).



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### 1.1.1 Características de las latas.

Hojalata con costura lateral electro soldada, barnizada con barnices óleo-resinosas a los que se adiciona pasta de óxido de zinc. Con especificaciones técnicas del fabricante. Sellado hermético: a verificarse, debido a que cualquier desviación o imperfección en la operación de sellado incrementará el riesgo de contaminación por lo que la vigilancia y control sobre esta operación es obligatoria.

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

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

Las medidas de abertura de la lata tendrán un dispositivo abre fácil.

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

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

El producto debe ser envasado cumpliendo con lo establecido en el artículo 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

#### 1.1.2 Características de las cajas

Las cajas deberán de ser tal que garanticen un almacenamiento y transporte apropiados para asegurar las condiciones de limpieza de los envases y evitar su deformación física.

En cada uno de los lados exteriores de las cajas de cartón deberá figurar impreso y de una manera legible el código de producción colocando además una etiqueta identificadora del producto en los dos lados de la caja.

No se aceptarán cajas de cartón sucias, rotas o con síntomas de adulteración de las mismas.

#### 1.2 Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 04 años desde su fabricación, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

#### 1.2.1 Rotulado/Etiquetado

Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana "NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado" y en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de Registro Sanitario.

#### K. ITEM 11: HARINA DE MAÍZ BLANCO

**ROTULADO :** Según ficha técnica aprobado por OSCE y modelos proporcionados por la entidad.

**VIDA ÚTIL:** Mínimo 12 meses (desde su internamiento en el almacén del Programa PANTBC

**PRESENTACION:** Bolsa de 1 kilo (sobre empacado en bolsas x 5kg)

**ENVASE:** Según detalle:

**MATERIAL DE LA BOLSA x 1kg:** Bolsa de polietileno de baja densidad biodegradable color transparente de primer uso.

**TIPO DE SELLADO:** sellado hermético

Para el sobre empaque harina de maíz blanco su presentación será: sacos de polipropileno, color transparente, translúcido o cristal.





MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

TIPO DE CERRADO: cinta encadenada

REQUISITOS DE HABILITACION:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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.



Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA(\*). 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 y sus modificatorias.

**Nota:** 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.



Es obligatorio presentar Copia simple del certificado de saneamiento ambiental vigente (Desinfección, Desinsectación, Desratización, Limpieza de ambientes) realizada a la planta procesadora del producto ofertado y almacenes de planta productora del producto ofertado, el certificado debe ser emitido por una empresa de saneamiento ambiental, de conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.

- Declaración jurada de uso de documentos, será verificado al momento de la evaluación.

## VI. TRANSPORTE

El vehículo de transporte deberá reunir las condiciones establecidas en el Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

## VII. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA ENTREGA

### 5.1 Lugar

Los insumos alimenticios deberán ser entregados en el Almacén de la Municipalidad Distrital de Santa Anita, sito en la Av. Los Eucaliptos S/N. Cooperativa Universal – Santa Anita.

La entrega de los insumos alimenticios para el Programa PANTBC será en los almacenes de la entidad, a fin de ser reempacados en canastas según la Directiva 01-2017-MIDIS "FUNCIONAMIENTO DE LA MODALIDAD DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA PARA LA PERSONA AFECTADA POR TUBERCULOSIS – PANTBC DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ALIMENTARIA". Sin embargo una vez reempacadas las canastas deberá de transportar las canastas correspondientes a los centros de Atención 1 y 3 para su entrega a los beneficiarios, para lo cual se coordinará anticipadamente con la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios.



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
 DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**Centros de distribución de las canastas del PANTBC**

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN	DIRECCION
Centro de Atención 1 : COEL	Cruce de la Av. Chancas de Andahuaylas con Av. Huarochiri
Centro de Atención 2 : Central de comedores	Jr. Pablo Neruda 557 - Coop.Universal
Centro de Atención 3 : Fuerte Nocheto	Cruce Jr. José Martí (MEXICO) con Jr. Zorro de Abajo - costado de! C.S. Nocheto

**Plazo**

El suministro se realizará de acuerdo al siguiente cronograma:



Fecha de Entrega	Leche evaporada entera en latas de 410 g	Caball a enlatada	Arroz en bolsas de 15 kg	Harina de Maiz blanco bolsa s de 5 kg	Quinua en bolsas de 2 kg	Lentejas en bolsas de 2 kg	Frijoles en bolsas de 2 kg	Arveja en bolsa s de 1 kg	Papa seca en bols a de 4 kg	Aceite vegetal en botella s de 1 l	Azúcar rubia en bols a de 5 kg
13/03/2023	4500	930	62	295	62	62	62	62	62	248	62
10/04/2023	5025	1995	133	335	133	133	133	133	133	532	133
15/05/2023	5025	5025	335	335	335	335	335	335	335	1340	335
<b>TOTAL</b>	<b>14550</b>	<b>7950</b>	<b>530</b>	<b>965</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>530</b>	<b>2120</b>	<b>530</b>

- Las cantidades a entregar serán comunicadas oportunamente a través de medios electrónicos.
- El Suministro se realizará en forma mensual durante 3 meses, según cuadro de entrega anteriormente detallado (calculado en base a 335 beneficiarios).

**VIII. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD**

Toda información de la MDSA a que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial. El proveedor y su personal deben comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la MDSA.

Sobre la inobservancia del párrafo anterior, esta se entenderá como un incumplimiento que no puede ser revertido, por lo que se procederá a la resolución del contrato, bastando para ello una comunicación notarial, en concordancia al artículo 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D. S. N° 344-2018-EF.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### IX. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

##### ASPECTO GENERAL:

Los insumos alimenticios a entregar deben reunir las mismas características fisicoquímicas microbiológicas y organolépticas propios de la variedad del producto ofertado y licitado.

La entrega de producto se realizará con la entrega de los correspondientes Certificados de calidad del lote, emitidos por una certificadora acreditada ante INACAL en la cual se considera todos los parámetros indicados en la especificación técnica.

La calidad y el estado del producto entregado será verificado por el encargado de almacén central y con la participación de un personal responsable asignado por la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios en su condición de área usuaria; el responsable del área usuaria será quien de la aprobación para la recepción de los alimentos o en caso contrario rechace, dicho rechazo tendrá que ser sustentado mediante un documento donde especifique el rechazo, así mismo puede solicitar el cambio de los productos que por vicios ocultos no detectados durante la recepción, que no se ajusten a las características requeridas.

La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.



#### X. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA ENTREGA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PARTE DEL CONTRATISTA

1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP): Los EPP de bioseguridad a utilizar serán los siguientes: guantes, cofias, mascarillas y de protección desechables, los cuales serán abastecidos por parte del contratista.



2. El personal debe presentarse al lugar de la entrega de los alimentos, con sus equipamientos de bioseguridad (EPP).

3. El cambio de mascarilla debe hacerse cada 4 horas o cuando se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
4. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
5. El personal deberá colocar sobre su vestimenta una EPP de protección (mandilones, mamelucos, etc.), se cambiarán si se encuentran rotos, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

#### CONSIDERACIONES GENERALES PREVIAS AL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

1. No presentar ningún síntoma de la enfermedad tal como; fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugerido por las organizaciones pertinentes.
2. No ser personas en condición de vulnerabilidad.
3. Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado.
4. No se permite el uso de accesorios como joyas, pulseras, relojes etc.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

#### CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADOS CON LA ENTREGA DE ALIMENTOS

1. Contar con todo el equipo de protección (EPP) señalado, en buen estado.
2. El personal, al toser o estornudar debe cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, dada la acción inmediatamente debe tomarse las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de cualquier enfermedad infectocontagiosa.
3. Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, caso contrario tomar las medidas sanitarias correspondientes que eviten la propagación de enfermedad infectocontagiosa.
4. Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal involucrado en la recepción y entrega de los alimentos, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección.



#### CONSIDERACIONES GENERALES AL FINAL DE LAS ACTIVIDADES

1. Realizar el lavado y desinfección de manos, los equipos de protección (EPP) del personal encargado de la entrega y manipulación de alimentos por parte del contratista serán desechados al retornar a la empresa.

#### XI. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera parcial, de acuerdo al cronograma de entregas efectivamente ejecutado, el mismo que se realizará dentro de los quince (15) días calendario siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia al artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D. S. N° 344-2018-EF.



Para lo cual el proveedor deberá facturar por cada entrega, debiendo presentar adjunto copias selladas de los documentos que acrediten la recepción a conformidad de la Municipalidad (Guía de Remisión y certificados de calidad).

#### XII. CONFORMIDAD

La conformidad al suministro de los alimentos, será otorgada por la Subgerencia de Salud y Programas Alimentarios, con el V°B° de la Gerencia de Servicios Públicos y Desarrollo Humano, quienes deberán de suscribir el acta de conformidad previa verificación del cumplimiento de las condiciones contractuales, tal como lo establece el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de producida la recepción.

#### XIII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

De acuerdo con el Art. 40° de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Ley N° 30225 y su Reglamento, el plazo máximo de responsabilidad del contratista para esta contratación será de un (01) año, contado a partir de otorgada la conformidad de recepción del bien.

#### XIV. PENALIDADES

En caso que el contratista incurra en un retraso en la entrega de los productos contratados según el cronograma de entrega establecido en el contrato, este será sujeto de la aplicación de una penalidad por mora en la ejecución de la prestación en concordancia con lo establecido en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento vigente.

La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE SANTA ANITA

Subgerencia de Salud, Programas Alimentarios y SISFOH

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto} / F \times \text{Plazo}$  en días

Para Plazos menores o iguales a 60 días  $F = 0.40$

Para plazos mayores o iguales a 60 días  $F = 0.25$

La entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

#### XV. CLAÚSULA 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.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: 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.

**CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO**

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Grano de arroz
Ítem	: Arroz pilado Superior
Código	: 5022110800133492

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

**A.1 Del bien**

El arroz Pilado Superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, exento de granos mohosos, germinados, sucios y de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) la clase de arroz pilado superior (largo, mediano o corto) requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011; por ejemplo: Arroz Pilado Superior largo, Arroz Pilado Superior mediano, Arroz Pilado Superior corto.

**A.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 D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias. .

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

El Arroz Pilado Superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.



**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del producto 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.

#### **A.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Superior, además de cumplir lo establecido en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:

- Nombre comercial (según la tabla 2)
- Tipo de arroz (arroz pilado).

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en literal B.2 de la presente ficha técnica.

### **B. REQUISITOS**

#### **B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA\*. 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 R.M. N° 449-2006-MINSA.

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias y artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

#### **B.2. Atributos del bien**

Deberá cumplir con lo siguiente:

---

\* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA".



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y Longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el Arroz Pilado Superior, de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la norma de referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>		
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la norma de la referencia.	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (Aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA).

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Superior, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Superior, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o Proforma de Contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Nota:** Según la Ley 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la Resolución Ministerial R.M N° 169-2015-PRODUCE. El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI. La Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.



**C.1. Muestreo**

La extracción de muestras y recepción, se hará de conformidad con la "NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote", según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 205.011.

**C.2. Ensayos**

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.

**D. OTROS**

**D.1. Transporte**

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Superior características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto 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 lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

**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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: – Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. – Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	
Contenido de humedad	Máximo 15%		
Grado de calidad	Grano infectado		0,00%
	Grano picado		Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado		Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)		Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
Materias extrañas	Máximo 0,20%		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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



incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

**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. 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 arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol castilla calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<b>Aspecto</b>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

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



Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**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. 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 los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

---

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

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



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**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. 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 la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

**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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: Papa seca
Denominación técnica	: Papa seca
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa seca presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos y tolerancia - Color - Olores y sabores - Materias extrañas - Impurezas	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos.
Requisitos fisicoquímicos y tolerancia - Humedad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2 y 6.1.1 de la norma de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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° 038-2014SA.

El envase que se utilice para papa seca deberá cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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



**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto 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 papa seca deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), NMP 001:2014 y Norma Codex Stan 1-1985 (2018) y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador.
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de vencimiento
- Código o número de lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Contenido neto

**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



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado a partir de la especie <i>Scomber japonicus peruanus</i> , u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de caballa 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. 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 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 caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característicos de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete).	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materia extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobrecoimiento.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.	
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias:  Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores y menores, se tolerará un máximo de 4 puntos.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo indicado en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

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.

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



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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, 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 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

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.



**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 2
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La quinua grado 2 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.  Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0%									
- Proteínas	Mínimo 10%									
- Cenizas	Máximo 3,5%									
- Grasa	Mínimo 4%									
- Fibra cruda	Mínimo 4%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1,7</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1,40 a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1,20</td> </tr> </tbody> </table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,7	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,7									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 94%									
- Granos quebrados	Máximo 2,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,5%									
- Granos recubiertos	0%									



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
<b>Físicos</b>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

**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. 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.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>3</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.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos inmaduros	Máximo 0,7%	
- Granos contrastantes	Máximo 2,0%	
- Impurezas totales	Máximo 0,3%	
<b>Físicos</b>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

**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. 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.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

<sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**2.3. Rotulado**

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar además la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA INSTANTÁNEA DE MAÍZ AMILÁCEO
Denominación técnica	: HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ AMILÁCEO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido a partir de granos de maíz amiláceo ( <i>Zea mays</i> L. var. amilácea) limpios, que han pasado por un proceso de molienda y posterior extrusión, seguido de un proceso de molienda, de uso y consumo directo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los granos de maíz de los que se obtenga la harina deben estar sanos y limpios; asimismo, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 205.079:2019.

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

La harina extruida de maíz amiláceo debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<b>Requisitos Sensoriales</b>		
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
Color	Blanco a crema, incluso lila a morado o de acuerdo al color correspondiente del pericarpio del grano.	
Olor y Sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto	
<b>Requisitos físico químicos</b>		
Humedad	Menor o igual a 5%	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Acidez (expresada como ácido sulfúrico)	Máximo 0,15%	
Gelatinización	Mayor a 94%	
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

<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.



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que se agreguen vitaminas y minerales a la harina extruida de maíz amiláceo según requisitos establecidos por la autoridad competente, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

### 2.3. Rotulado

El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima:

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: 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 CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	El característico del producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

<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.



vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

**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.



## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)</b> por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 50,000.00 (CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>“PRODUCTOS PARA LA CANASTA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y FAMILIA – PANTBC” y “PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)”</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>5</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección</p>

<sup>5</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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



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

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

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

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

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

#### **Importante**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>6</sup>**

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

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

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

<sup>6</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTA ANITA DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1

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

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

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

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

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITÉ]. 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.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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



**Importante**

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

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

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

**CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA DECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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



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

#### **Importante**

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

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento. Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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



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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>7</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>8</sup>.*

<sup>7</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>8</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 Nº 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
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>9</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>10</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>9</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>10</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 Nº 2**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
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 Nº 3

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



**ANEXO Nº 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**DIRECTA-PROC-2-2023-MDSA/OEC-1**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]"*.