



FORMATO N° 03

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	<b>GERENCIA DE ADMINISTRACION Y FISCALIZACION TRIBUTARIA</b>
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	<b>ADQUISICION DE BIENES (abarrotes) para la Gerencia de Administración y Fiscalización Tributaria</b>
<b>I. FINALIDAD PUBLICA (Obligatoria)</b>	
La adquisición de Bienes (abarrotes), tiene como finalidad incentivar a los contribuyentes a cumplir con sus obligaciones tributarias de esta manera cumplir con las metas trazadas para este año.	
<b>II. OBJETIVO DE LA CONTRATACION (Obligatoria)</b>	
<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Adquirir bienes (abarrotes) para incentivar a la población en general a cumplir con sus obligaciones tributarias para cumplir con las metas y objetivos de la Gerencia de Administración y Fiscalización Tributaria.	
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> A través de la Adquisición de bienes (abarrotes) para el sorteo de paquetes navideños, de esta manera incentivar a la población churcampina y ampliar la base tributaria de la municipalidad Provincial de Churcampa.	
<b>III. CARACTERISTICAS TECNICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATA</b>	

N°	CAN T.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION																		
1	20	Litro	<p><b><u>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE.</u></b></p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: De acuerdo a la naturaleza del producto, traslúcido y brillante.</li> <li>• Olor y Sabor: De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios.</li> <li>• Aspecto: Exento de materias extrañas o partículas en suspensión.</li> </ul> <p><b><u>Características físico químicas:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,2</td> <td rowspan="7">NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,05</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón (m/m) (%)</td> <td>Máximo 0,005</td> </tr> <tr> <td>Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)</td> <td>Máximo 0,6</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)</td> <td>Máximo 10</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg/kg)</td> <td>Máximo 1,5</td> </tr> <tr> <td>Cobre (mg/kg)</td> <td>Máximo 0,1</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos	Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05	Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005	Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6	Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10	Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5	Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1
Característica	Especificación	Referencia																			
Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)	Máximo 0,2	NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos																			
Impurezas insolubles (m/m) (%)	Máximo 0,05																				
Contenido de jabón (m/m) (%)	Máximo 0,005																				
Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)	Máximo 0,6																				
Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)	Máximo 10																				
Hierro (mg/kg)	Máximo 1,5																				
Cobre (mg/kg)	Máximo 0,1																				





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

2	20	KLG	<p><b><u>FIDEO CORTO (CORTADO).</u></b> ✓</p> <p><b><u>Especificaciones Técnicas:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Humedad</b></td> <td>Máximo 14,0 g/100 g <i>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)</i></td> <td rowspan="4">NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</td> </tr> <tr> <td><b>Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)</b></td> <td>Máximo 0,46% de ácido láctico <i>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)</i></td> </tr> <tr> <td><b>Color</b></td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td><b>Sabor y olor</b></td> <td>Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.</td> </tr> <tr> <td><b>INOCUIDAD</b></td> <td>Cumplir con los requisitos al e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente1.</td> <td>Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	<b>Humedad</b>	Máximo 14,0 g/100 g <i>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)</i>	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	<b>Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)</b>	Máximo 0,46% de ácido láctico <i>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)</i>	<b>Color</b>	Característico	<b>Sabor y olor</b>	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos al e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente1.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
			Característica	Especificación	Referencia													
<b>Humedad</b>	Máximo 14,0 g/100 g <i>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)</i>	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición																
<b>Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)</b>	Máximo 0,46% de ácido láctico <i>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)</i>																	
<b>Color</b>	Característico																	
<b>Sabor y olor</b>	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.																	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos al e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente1.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.																
3	40	KLG	<p><b><u>ARROZ EXTRA.</u></b> ✓</p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El arroz extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.</li> </ul> <p><b><u>Calidad:</u></b></p>															





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

Característica	Especificación	Referencia
<b>Materia extraña</b> (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas).	Máximo 0,15%	
<b>Granos quebrados</b>	Máximo 5%	
<b>Granos inmaduros</b>	0,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**AZUCAR RUBIA DOMESTICA.**

**Características:**

- Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

**Calidad:**

Característica	Especificación	Referencia
<b>Color, sabor, olor</b>	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
<b>Aspecto</b>	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
<b>Polarización a 20 °C</b>	Mínimo 98,00 °Z	
<b>Humedad</b>	Máximo 0,40% m/m	
<b>Cenizas conductimétricas</b>	Máximo 0,50% m/m	
<b>Color a 420 nm</b>	Máximo 3500 UI	
<b>Azúcares reductores</b>	Máximo 0,70% m/m	
<b>Sustancias insolubles (sedimentos)</b>	Máximo 500 mg/kg	
<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>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

4 76 KLG





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

5	20	KLG	<p><b><u>SAL DE COCINA.</u></b></p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.</li> <li>La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.</li> </ul> <p><b><u>Calidad:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>aracterística</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles</td> <td rowspan="4">NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Inodoro</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Salado característico</td> </tr> </tbody> </table>	aracterística	Especificación	Referencia	Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	Color	Blanco	Olor	Inodoro	Sabor	Salado característico									
aracterística	Especificación	Referencia																						
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición																						
Color	Blanco																							
Olor	Inodoro																							
Sabor	Salado característico																							
6	30	Und	<p><b><u>CHOCOLATE DE BARRA SIN AZUCAR x90g APROX.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación: Empaque</li> <li>Contenido: 90g</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Porción: 22.50 G (22.5g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: 4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100g</td> <td>1 Porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kCal)</td> <td>622.22</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>8.89</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (g)</td> <td>40</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles (g)</td> <td>35.56</td> <td>8</td> </tr> </table>	Porción: 22.50 G (22.5g)			Porciones por envase: 4				100g	1 Porción	Energía (kCal)	622.22	140	Proteínas (g)	8.89	2	Grasas Totales (g)	40	9	Hidratos de carbono disponibles (g)	35.56	8
Porción: 22.50 G (22.5g)																								
Porciones por envase: 4																								
	100g	1 Porción																						
Energía (kCal)	622.22	140																						
Proteínas (g)	8.89	2																						
Grasas Totales (g)	40	9																						
Hidratos de carbono disponibles (g)	35.56	8																						
7	36	Und	<p><b><u>LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 g APROX.</u></b></p> <p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Descripción</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De blanco a crema</td> <td rowspan="4">Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Descripción	Referencia	Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW	Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto	Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza	Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas									
Característica	Descripción	Referencia																						
Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW																						
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto																							
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza																							
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas																							





8	20	Und	<p><b><u>GALLETA DE AGUA X 264 g APROX.</u></b></p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Color:</b> De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.</li> <li>• <b>Olor:</b> Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto.</li> <li>• <b>Sabor:</b> De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores rancios</li> <li>• <b>Textura:</b> Suave y crocante.</li> <li>• <b>Aspecto:</b> Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.</li> <li>• <b>Forma:</b> Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crisinós, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.</li> </ul> <p><b><u>Características Físico Químicas:</u></b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Humedad (%)</b></td> <td>Máximo 12</td> <td>Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020- 2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.</td> </tr> <tr> <td><b>Proteína (%)</b></td> <td>Mínimo 8,5</td> <td>Requisito del PNAEQW</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcar Total (g/100g)</b></td> <td>Según normatividad vigente</td> <td rowspan="3">Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas Saturadas (g/100g)</b></td> <td>Según normatividad vigente</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio (mg/100g)</b></td> <td>Según normatividad vigente</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas Trans (g de ácidos grasos trans por 100g materia grasa)</b></td> <td>Según normatividad vigente</td> <td>Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033- 2016-SA.</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	Especificación	Referencia	<b>Humedad (%)</b>	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020- 2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.	<b>Proteína (%)</b>	Mínimo 8,5	Requisito del PNAEQW	<b>Azúcar Total (g/100g)</b>	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA	<b>Grasas Saturadas (g/100g)</b>	Según normatividad vigente	<b>Sodio (mg/100g)</b>	Según normatividad vigente	<b>Grasas Trans (g de ácidos grasos trans por 100g materia grasa)</b>	Según normatividad vigente	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033- 2016-SA.
Característica	Especificación	Referencia																				
<b>Humedad (%)</b>	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020- 2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.																				
<b>Proteína (%)</b>	Mínimo 8,5	Requisito del PNAEQW																				
<b>Azúcar Total (g/100g)</b>	Según normatividad vigente	Ley N° 30021 "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N°017-2017-SA																				
<b>Grasas Saturadas (g/100g)</b>	Según normatividad vigente																					
<b>Sodio (mg/100g)</b>	Según normatividad vigente																					
<b>Grasas Trans (g de ácidos grasos trans por 100g materia grasa)</b>	Según normatividad vigente	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado por Decreto Supremo N° 033- 2016-SA.																				
9	36	Und	<p><b><u>PANETON.</u></b></p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto es de consistencia blanda, de sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masa fermentada, preparada con harina, azúcar, pasas, frutas confitadas.</li> </ul> <p><b><u>Ingredientes principales:</u></b></p>																			





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Levadura, leudantes, leche, fécula, huevo, sal, azúcar, agua potable, mantequilla, grasas comestibles, y otros aditivos permitidos.</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL INSUMO</td> <td>Color</td> <td>Amarillo huevo</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Forma de cúpula, cilíndrico dorado</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>mantequilla</td> </tr> <tr> <td>PH(acidez)</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Suave al corte fresco</td> </tr> </table>	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL INSUMO	Color	Amarillo huevo	Apariencia	Forma de cúpula, cilíndrico dorado	Sabor	mantequilla	PH(acidez)	0.7	Textura	Suave al corte fresco
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL INSUMO	Color	Amarillo huevo												
	Apariencia	Forma de cúpula, cilíndrico dorado												
	Sabor	mantequilla												
	PH(acidez)	0.7												
	Textura	Suave al corte fresco												
10	20	Und	<p><b><u>PAPEL HIGIENICO (ROLLO PERSONAL) DOBLE HOJA BLANCO.</u></b></p> <p><b><u>Características:</u></b></p> <p>Doble hoja, color blanco, y dimensiones que puedan ser de alrededor de 9cm de ancho. La longitud del rollo puede ser de 15 a 250 metros o más, y el rollo puede estar hecho de celulosa pura o fibra de papel reciclada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Numero de Hojas:</b> Doble hoja.</li> <li><b>Color:</b> Blanco.</li> <li><b>Ancho:</b> Varía, ejemplos incluyen 89 mm (aproximadamente 8.9 cm) o 90 mm (aproximadamente 9 cm).</li> <li><b>Longitud:</b> Varía significativamente por marca y tipo de rollo. Puede ir desde unos pocos metros (15 m o 20 m) hasta varios cientos (200 m o 250 m).</li> <li><b>Composición:</b> Hecho de celulosa pura, fibra de papel reciclada o una combinación.</li> </ul>											

Gerencia  
Administración  
Fiscalización  
Tributaria  
M.P.CH

**CONDICIONES DE OPERACIÓN:**  
No Corresponde

**ENBALAJE Y ROTULADO**

**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.

**ROTULADO:**

El rotulado de los envases de los bienes debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

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



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

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

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

**REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.**

- ✓ Ley N° 32185, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- ✓ Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de nombramiento y contratación de personal en el sector público en caso de parentesco y normas complementarias.
- ✓ Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública, su reglamento y modificatorias.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- ✓ Decreto Legislativo N° 295, Código Civil, y sus modificatorias.
- ✓ Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, Reglamento de Comprobantes de Pago, modificatorias y ampliatorias
- ✓ Ley N° 32069 – Ley general de contrataciones públicas, reglamento y modificatorias
- ✓ Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.
- ✓ Directiva N° 004-2025 Municipalidad Provincial de Churcampa con Resolución Gerencial N°086-2025 MPCH/GM

**NORMAS TECNICAS (DE CORRESPONDER)**

No Corresponde

**ACONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)**

No Corresponde

**TRANSPORTE.**

El transporte está incluido en el precio de la compra del bien ya que el lugar de entrega es en el almacén de la Municipalidad Provincial de Churcampa.

**IV. GARANTIA COMERCIAL**

No corresponde

**V. MUESTRAS (De corresponder)**

No Corresponde.

**VI. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)**

No Corresponde.

**VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

**PERFIL DE PROVEEDORES**

- Podrán presentarse como personas naturales y/o jurídicas ✓
- Ruc activo y habido. ✓
- RNP vigente, ✓
- Empresas del giro de negocios ✓
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.
- Tener CCI para el pago. ✓

**VIII. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION (Obligatorio)**

**Lugar:** El bien será entregado en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Churcampa ✓

**Plazo:** El plazo de entrega del bien será 10 días calendario, el cómputo inicia desde el día siguiente a la notificación de la orden de compra por la oficina de almacén central de la municipalidad provincial de Churcampa.

**IX. CONFORMIDAD (Obligatorio)**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento. La conformidad será emitida por la Gerencia de Administración y Fiscalización Tributaria, que no debe exceder de (07 días calendario), de entregado los bienes en la entidad de parte del proveedor.

**X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)**

Modalidad de pago se realizará a: suma alzada y en una sola armada a la entrega de los bienes

El pago se realizará una vez entregado en su totalidad el bien en el Almacén de la Entidad.

luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento.

**XI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA (Obligatorio)**

(El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad).

**XII. PENALIDADES (Obligatorio)**

**Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:**

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

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras:  $F = 0.40$ .
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
  - b.1) Para bienes, servicios y consultorías:  $F = 0.25$ .
  - b.2) Para obras:  $F = 0.15$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, 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 al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Pública y su reglamento.

**XIII. OTRAS PENALIDADES (Opcional)**

Gerencia  
Administración  
Fiscalización  
Tributaria  
M.P.C.M.



## MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

## "AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

(De acuerdo al tipo de contratación las áreas usuarias pueden establecer otras penalidades diferentes a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables y proporcionales con el objeto de la contratación y no afectar el equilibrio económico financiero del contrato, conforme al principio de valor por dinero, por lo que se debe precisar el listado de las situaciones, condiciones, el procedimiento de verificación de las ocurrencias y los montos o porcentajes a aplicar)

**XIV. RESOLUCION DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES procederán de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento.

**XV. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

**XVI. CLÁUSULA GESTIÓN DE RIESGOS**

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**XVII. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la ENTIDAD.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la ENTIDAD, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la ENTIDAD.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la ENTIDAD el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**XVIII. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP  
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación. Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CHURCAMP  
CPC. HORFILA CRESPO ASTO  
GERENTE DE ADMINISTRACIÓN  
FISCALIZACIÓN Y TRIBUTARIA

Firma y Sello del Área Usuaría

