

## CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Importante

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

### **REQUERIMIENTO DE ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

#### 1. Denominación, finalidad pública de la contratación

**Denominación:**

**ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE, PARA USO EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

**Finalidad publica:**

Suministrar al Comedor Universitario con aceite vegetal de soya o girasol comestible, para la preparación de los alimentos, a fin de proporcionar a la comunidad universitaria, raciones con un adecuado valor nutricional que contribuyan de manera positiva en sus actividades académicas.

#### 2. Objetivos:

**Objetivo General.**

Adquirir Aceite Vegetal de soya o de Girasol Comestible, con las características organolépticas que los caracteriza y de acuerdo con la ficha técnica aprobada por PERU COMPRAS, con la finalidad de brindar menús de calidad a los estudiantes comensales del Comedor Universitario de la UNAS.

**Objetivos específicos.**

- Adquirir Aceite Vegetal de soya o de girasol Comestible, de manera mensual, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario.
- Ofrecer menús de calidad a los estudiantes del Comedor Universitario, de acuerdo a los valores nutricionales necesarios para el organismo.

#### 3. Antecedentes de la Contratación

La Oficina de Bienestar Universitario, cuenta con un comedor universitario, que brinda atención a 1,000 estudiantes durante el año académico y cuyo funcionamiento demanda la adquisición de bienes y prestación de servicios en un tiempo oportuno, dentro de un marco normativo.

El comedor universitario brinda alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de los nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse, realizar sus actividades y tener un adecuado rendimiento académico.

El comedor universitario tiene destinado un presupuesto anual, para la adquisición de diferentes bienes y servicios, que se requieren para la atención de los estudiantes.

#### 4. Características del bien a contratar

ITEM N°	Código del bien	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
1	5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOYA O GIRASOL	Litro	6760

##### 4.1. Características técnicas

###### ITEM N° 01: ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE.

- **Descripción del bien:** El aceite de soya o girasol 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. 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 (2019).
- **El aceite comestible 100% vegetal, libre de impurezas de color y olor característico, idóneo para el consumo humano, no debe presentar partículas extrañas en suspensión.**
- **El bien suministrado debe cumplir con las características y demás condiciones establecidas en la ficha técnica del bien, aprobada por PERU COMPRAS.**

## 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.

### Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

## 4.2. Envase, rotulado y vigencia.

### 4.2.1. Envase

#### ITEM N° 01: ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE

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 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

#### Tipo de Envase:

- **Envase primario:** El envase deberá ser en botellas de plástico PET, de primer uso, cada botella x 1 litro.
- **Envase secundario:** Cajas de cartón corrugado de primer uso, conteniendo 12 botellas de aceite vegetal comestible por 1 litro.

### Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 4.2.2. Rotulado

#### ITEM N° 01: ACEITE VEGETAL DE SOYA O DE GIRASOL COMESTIBLE

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante 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, deberá considerar lo siguiente:

- a) Nombre del producto
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) Nombre y dirección del fabricante
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- e) Número de registro sanitario

- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- g) Código o clave del lote
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz"
- i) Contenido en litros, del producto envasado.

#### 4.3. Tiempo de vigencia del bien **Aceite vegetal de soya o girasol comestible**

Los productos tendrán una vigencia mínima de **SEIS (06)** meses, contándose a partir del día siguiente de entrega y recepción de los bienes por parte del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. el producto deberá contar con su debido Registro Sanitario ( aceite vegetal comestible), el cual será verificado durante su recepción.

##### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

##### **Advertencia**

*Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.*

## 5. Condiciones de los bienes a contratar

### 5.1. Del transporte de los productos

- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- EL Transporte de los bienes serán en vehículos limpios y desinfectados, el cual no debe transmitir al bien, características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional, por lo cual no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.
- El proveedor deberá asumir el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial, encargándose del cambio respectivo.

### 5.2. Lugar, plazo de ejecución de la prestación y reposición.

#### 5.2.1. Lugar de entrega

El lugar de entrega del bien (**ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE**), será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la

Carretera Central Km 1.21 Tingo María - Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 8:00 am a 1:00 pm.

### 5.2.2. Plazo de entrega

Los bienes, materia de la presente convocatoria, serán entregados la primera entrega a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato, las demás entregas se realizarán a dos **(2)** días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato respectivo.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO DE ENTREGA DEL BIEN (MESES)										CANT. TOTAL	
			MARZ	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST.	SET.	OCT.	NOV.	DIC.		
3	ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE	LITRO	676	676	676	676	676	676	676	676	676	676	676	6,760

**Nota:** Las cantidades de aceite vegetal comestible, antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.

#### **Importante**

*En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).*

### 5.2.3. Plazo de reposición del bien ( Aceite vegetal de soya o girasol comestible).

Aquellos productos, que, a la recepción, estuvieran alterados (**cajas o envases de aceite rotos, etc.**), por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a las especificaciones técnicas requeridas, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro de los **dos (02)** días calendarios siguientes a la fecha de recepción la comunicación.

### 5.3. Forma de entrega

#### 5.3.1. Forma de entrega

La forma de entrega de los bienes **ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL COMESTIBLE** es periódica conforme al cronograma de entrega, el proveedor debe traer el personal adecuado para la descarga de los alimentos en el almacén del Comedor Universitario.

El personal del contratista debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, en el acto de entrega de los productos.

### **5.3.2. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad del bien.**

La entidad no solicitará métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad del bien.

## **6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **6.1. Consideraciones obligatorias para el proveedor:**

- El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los productos en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega del bien al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.**

### **6.2. Adelantos**

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

### **6.3. Conformidad de los bienes**

La recepción del bien estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades, marca del bien y otras condiciones de ingreso de los bienes), y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos del producto conforme a la oferta ganadora y ficha técnica.

La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgado por el Administrador del Comedor Universitario en el plazo máximo de siete (7) días calendario. Para tal caso por cada conformidad remitida, la administración del Comedor Universitario deberá adjuntar las boletas de entregas donde se detalle la cantidad, marca, precio y otras condiciones que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal del Almacén del Comedor Universitario.

### **6.4. Forma de pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (**de manera mensual**), en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes.

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

- Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Informe de recepción y conformidad suscrito por el Administrador del Comedor Universitario de la UNAS, donde se mencione la cantidad entregada, precio, unidad de medida, marca del bien y otras condiciones de la contratación.
- Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el Contratista durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
- Guía de Remisión.



Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en la carretera central Km. 1.21 Tingo María, en el horario de 08:00 am a 1:00 pm.

### 6.5. Reajuste de los pagos

No se realizarán reajustes a los precios.

#### **Advertencia**

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

### 6.6. Otras penalidades aplicables

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Si se entrega los productos, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos, así como el incumplimiento de los protocolos sanitarios ante el brote del COVID-19.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria y protocolos sanitarios.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

### 6.7. 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 un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.**

### 6.8. De los adicionales y reducciones

De conformidad al artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, numeral 157.1 vigente. Mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina

sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. 157.2. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

**Advertencia**

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

**CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>1</sup>**

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

**PARA EL ÍTEM N° 01 (Aceite Vegetal de soya o girasol Comestible)**

- 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 mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

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, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

**Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.**

<sup>1</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

